Chambertin "Héritiers" Grand Cru, Louis Latour



Dit perceel van 0,81 ha in de Grand Cru Chambertin, dat aan het einde van de 19e eeuw door de familie Latour werd aangekocht, wordt van generatie op generatie doorgegeven, vandaar de naam Cuvée des Héritiers. Het strekt zich uit van de top tot aan de voet van de heuvel en levert een wijn op met een zeldzame diepgang, die kracht, complexiteit en tijdloze elegantie combineert.

Oorsprong: De wijngaard rust op een uitzonderlijk complexe ondergrond van Bajocische klei, kalksteen, grind en bruine klei. Deze unieke geologische rijkdom is het resultaat van een natuurlijke alluviale puinkegel die mede verantwoordelijk is voor de kracht en diepgang van Chambertin. De beroemde geologische structuur van Chambertin ontstond door eeuwenlange afzettingen vanaf de helling en behoort tot de meest bijzondere terroirs van Bourgogne.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden handmatig geoogst op wijnstokken van gemiddeld 35 jaar oud. Na een traditionele vergisting in open kuipen en een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op 100% nieuwe Franse eiken vaten uit de kuiperij van Louis Latour. Dit zorgt voor extra complexiteit, structuur en indrukwekkend bewaarpotentieel.

Degustatie: De dieprode robijnkleur verraadt onmiddellijk een wijn van uitzonderlijke klasse. In de neus komen aroma's van kersen en vanille naar voren. De smaak is rond en verfijnd, met toetsen van morellen die uitmonden in een lange en bijzonder elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij hertenstoofpot, gebakken hertenvlees met peper en knolselderpuree of geroosterd wild. Dankzij zijn aromatische diepgang combineert hij ook schitterend met Soumaintrain, Époisses of oude Comté.