

Saint-Véran "Les Deux Moulins", Louis Latour



Deze Saint-Véran van Louis Latour ontleent zijn karakter aan de kalk- en kleibodems van de zuidelijke Mâconnais, waar Chardonnay een perfecte combinatie van frisheid, rondheid en aromatische intensiteit ontwikkelt. De naam verwijst naar twee historische watermolens die ooit de Petite Grosne overspanden, een rivier die wordt gevoed door water dat door de kalksteenlagen van de wijngaarden wordt gefilterd.

Oorsprong: Gelegen in het uiterste zuiden van Bourgogne vormt Saint-Véran een ring rond Pouilly-Fuissé, een zeldzaam geografisch kenmerk dat de stilistische gelijkenissen tussen beide appellaties verklaart. De wijnstokken groeien op krijt-, kalksteen- en Jurassische kleibodems die Chardonnay tegelijk mineraliteit, florale finesse en rijp fruit geven. Saint-Véran behoort tot de weinige Bourgogne-appellaties die uit twee afzonderlijke zones bestaan, gescheiden door Pouilly-Fuissé maar gebouwd op dezelfde kalkrijke geologische basis.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven van gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken worden machinaal geoogst en snel geperst om hun aromatische frisheid te behouden. Zowel de alcoholische als de malolactische gisting verlopen volledig in temperatuurgecontroleerde inox tanks. Daarna rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op inox om het fruitige karakter, de aromatische zuiverheid en het natuurlijke evenwicht van Chardonnay te bewaren.

Degustatie: De lichtgele kleur met heldere reflecties verraadt een verfijnde en expressieve Chardonnay. In de neus combineren aroma's van verse amandel, munt en muskaat zich met subtiele florale toetsen. De smaak is tegelijk vol en levendig, met een mooie balans tussen aromatische rijkdom, mineraliteit en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij risotto met garnalen, gebakken sint-jakobsvruchten of kabeljauw met beurre blanc. De florale aroma's en natuurlijke frisheid passen eveneens uitstekend bij Bleu de Bresse, Beaufort of gerijpte geitenkaas.