Bourgogne Aligoté, Louis Latour



Een authentieke expressie van de Bourgondische Aligoté-druif, gekenmerkt door levendige frisheid en zuivere aroma's. Het frisse en minerale karakter maakt deze wijn ideaal voor liefhebbers van verfijnde, toegankelijke witte wijnen.

Oorsprong: De druiven zijn afkomstig van Bourgondische percelen met voornamelijk kalkrijke bodems, die zorgen voor finesse en mineraliteit. Het semi-continentaal klimaat biedt optimale omstandigheden voor een geleidelijke rijping met behoud van frisse zuren.

Druiven: Aligoté

Vinificatie: De druiven worden manueel geoogst en zorgvuldig geperst om hun aromatische frisheid te behouden. De fermentatie vindt plaats in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Daarna rijpt de wijn 8 tot 10 maanden op inox om het fruitige en minerale karakter optimaal te bewaren.

Degustatie: De wijn toont een lichtgele kleur met groene schakeringen. Het bouquet combineert aroma's van citroen, kweepeer en verse amandel. De smaak is fris en harmonieus, met citrusaccenten en een subtiele structuur die uitmondt in een strakke, minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-3 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk als aperitief of bij Zeeuwse oesters, garnaalkroketten, ceviche van witvis en mosselen. Past eveneens uitstekend bij fijne charcuterie, geitenkaas, asperges op Vlaamse wijze of lichte zomerse gerechten.