Mâcon Lugny, "Les Genièvres" Louis Latour

Een pure expressie van Bourgondische Chardonnay die charmeert door zijn fruitige rijkdom, frisheid en natuurlijke elegantie. Afkomstig uit een van de meest gerenommeerde dorpen van de Mâconnais voor witte wijn, weerspiegelt hij perfect de rijkdom van de kalkrijke terroirs van Lugny.

Oorsprong: De wijngaard ligt op de hoger gelegen hellingen van de zuidelijke Mâconnais en profiteert van een warm klimaat en klei-kalkbodems die ideaal zijn voor Chardonnay. Lugny geniet een uitstekende reputatie voor zijn witte wijnen, terwijl het perceel « Les Genièvres » tot de meest gewaardeerde terroirs van het dorp behoort. De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken leveren druiven met zowel rijpheid als frisheid en expressie.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden machinaal geoogst en traditioneel vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks. Een volledige malolactische omzetting zorgt voor extra rondheid en harmonie. Daarna volgt een rijping van 8 tot 10 maanden in inox tanks om de aromatische zuiverheid van de Chardonnay te bewaren. Opmerkelijk is dat Lugny volgens Louis Latour dertig jaar geleden al het enige dorp in de omgeving was dat volledig met Chardonnay was aangeplant.

Degustatie: De wijn schittert met een heldere lichtgouden kleur. De expressieve neus onthult aroma's van rijp geel fruit, ondersteund door een subtiele muskaattoets. In de mond is hij vol, rond en gul, met smaken van gele perzik die uitmonden in een licht peperige en evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 2-5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde kabeljauw, scampi met look, mosselen of een zeevruchtenschotel. Dankzij zijn ronde karakter past hij eveneens uitstekend bij romige kipgerechten, preiquiche of gerijpte Comté, een klassieke combinatie die door het domein wordt aanbevolen.