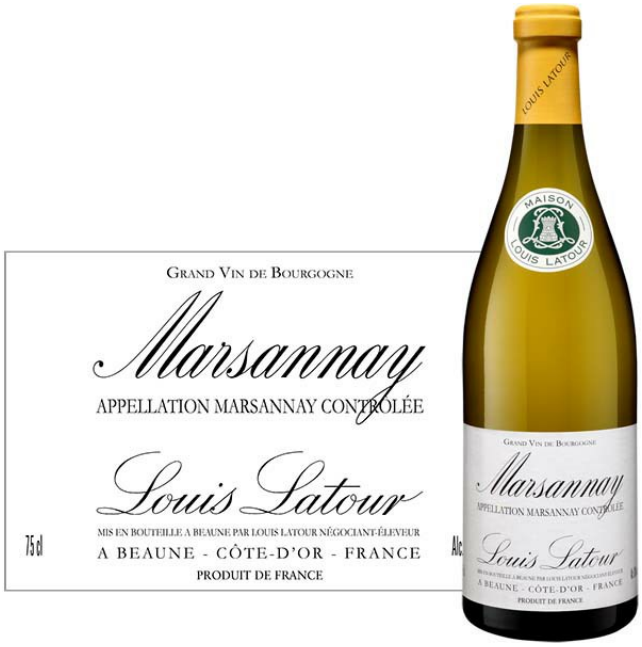
Marsannay Blanc, Louis Latour



De Marsannay Blanc van Louis Latour, gelegen net ten zuiden van Dijon, tussen Chenôve, Couchey en Marsannay-la-Côte, brengt de volledige frisheid van de Bourgondische chardonnay tot uitdrukking. We bevinden ons aan het noordelijke uiteinde van de Côte de Nuits, op kalkrijke hellingen die men ook wel de Côte dijonnaise zou kunnen noemen. De wijn weet te bekoren door zijn evenwicht tussen fruit, finesse en minerale spanning, in een stijl die zowel toegankelijk als authentiek is. Een prachtige ontdekking!

Oorsprong: De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems aan de noordkant van de Côte de Nuits. Het gematigde continentale klimaat en de gunstige ligging zorgen voor een optimale rijping van Chardonnay zonder verlies van frisheid en spanning. Marsannay is de enige Village-appellatie in de Côte de Nuits die rode, witte én roséwijnen mag produceren. Dit weerspiegelt de uitzonderlijke geologische diversiteit van de appellatie.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om hun kwaliteit optimaal te bewaren. Na een temperatuurgecontroleerde vergisting in inox tanks en een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op roestvrij staal. Zo blijven de fruitexpressie, frisheid en terroirkenmerken volledig behouden.

Degustatie: De heldere lichtgele kleur verraadt een verfijnde en nauwkeurige wijn. In de neus vinden we citrusaroma's en witte bloemen terug, terwijl de smaak vol en rond blijft met een mooie frisheid en minerale lengte. Enkele jaren flesrijping zorgen voor extra complexiteit en finesse.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gebakken sint-jakobsvruchten, geroosterde kabeljauw, garnalenkroketten of een risotto met groene asperges. Dankzij zijn frisse karakter past hij ook uitstekend bij gevogelte in roomsaus of gerijpte geitenkaas.