Marsannay Rouge, Louis Latour



De appellatie Marsannay, gelegen tussen de zuidelijke afrit van Dijon en het uiterste noorden van de Côte de Nuits, vormt wat men bijna de Côte Dijonnaise had moeten noemen. De Marsannay Rouge van Louis Latour haalt hier een prachtige expressie uit de Pinot Noir, waarbij knapperig fruit, frisheid en finesse samenkomen. Deze kalkrijke hellingen leverden al wijnen op die zeer gewaardeerd werden door de hertogen van Bourgondië en verdienen nu zeker uw waardering.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems aan de noordrand van de Côte de Nuits. Het ijzerrijke ondergrondse gesteente draagt bij aan de kleur, structuur en kracht van de wijn. In combinatie met een gematigd continentaal klimaat en gunstige hellingen levert dit een Pinot Noir op met veel expressie en finesse.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud. De traditionele vergisting vindt plaats in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting die de tannines verfijnt. Daarna rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden in inox tanks om het fruitige karakter en de terroirexpressie optimaal te behouden.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur verraadt een karaktervolle en expressieve wijn. In de neus domineren rijpe rode vruchten, terwijl de smaak indruk maakt door zijn ronde structuur, zijdezachte textuur en subtiele wildtoetsen ondersteund door mooie tannines. Het geheel blijft perfect in balans tussen frisheid en kracht.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij geroosterde eendenborst, klassieke coq au vin, lamsnavarin of gegrilde kalfskotelet. Dankzij zijn mooie tannines past hij ook uitstekend bij gerijpte Hervekaas, Époisses of andere karaktervolle kazen.