Fixin, Louis Latour



Deze Fixin van Louis Latour toont de meest gestructureerde kant van Pinot Noir uit de Côte de Nuits. Gelegen tussen Dijon en Gevrey-Chambertin staat deze relatief discrete appellatie bekend om krachtige wijnen die vaak "winterwijnen" worden genoemd omdat ze bijzonder goed evolueren bij flesrijping. Ondanks de directe nabijheid van Gevrey-Chambertin wordt Fixin vaak beschouwd als een van de interessantste prijs-kwaliteitsverhoudingen van Bourgogne.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleihoudende mergelbodems met voornamelijk oostelijke expositie. Als een van de meest noordelijke appellaties van de Côte de Nuits geniet Fixin van een continentaal klimaat dat concentratie, frisheid en bewaarpotentieel bevordert. Fixin beschikt over zes Premier Cru-klimaten op hellingen tussen 350 en 380 meter hoogte, wat het historische kwaliteitsniveau van de appellatie onderstreept.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om hun kwaliteit optimaal te behouden. Na een traditionele vergisting in open kuipen en een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden op eikenhouten vaten. Deze rijping verfijnt de tannines en versterkt de complexiteit van de wijn.

Degustatie: De diepe intense kleur verraadt onmiddellijk een karaktervolle wijn. In de neus komen aroma's van rode en zwarte bessen naar voren, aangevuld met muskusachtige, kruidige en subtiel aardse toetsen die typisch zijn voor Fixin. In de mond is de wijn krachtig gestructureerd met stevige maar rijpe tannines en een uitstekend bewaarpotentieel.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend bij gerijpte côte à l'os, wildstoofpot, eendenborst of lamsnavarin. Dankzij zijn stevige structuur combineert hij ook perfect met gerijpte kazen zoals Époisses, oude Comté of gerijpte Hervekaas.