Nuits-Saint-Georges, Louis Latour



Zonder eigenaar te zijn, heeft Maison Louis Latour door de generaties heen een bijzondere band opgebouwd met de wijnbouwers van Nuits-Saint-Georges. Zij beheersen de herkomst en de stijl die kracht, complexiteit en een opmerkelijk bewaarpotentieel combineert met een streven naar perfectie. Nuits is de historische hoofdstad van de Côte de Nuits en geniet een faam die zelfs de grenzen van de aarde overschrijdt. Tijdens de Apollo 15-missie werd een maankrater „St. George“ gedoopt, als verwijzing naar het beroemde klimaat in Nuits-Saint-Georges.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems aan de zuidkant van de Côte de Nuits. De appellatie strekt zich uit over Nuits-Saint-Georges en Premeaux-Prissey en bestaat uit twee duidelijk verschillende terroirdelen die samen krachtige maar elegante Pinot Noir-wijnen voortbrengen.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Daarna rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 20% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour. Dit zorgt voor extra complexiteit en bewaarpotentieel zonder het fruit te domineren.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur met paarse reflecties verraadt een krachtige wijn. In de neus komen aroma's van zwarte kersen, cassis, viooltjes en kruiden naar voren, aangevuld met tonen van truffel en peper. De smaak is vol, geconcentreerd en gestructureerd, met een lange en evenwichtige afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 ans

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij lamsbout uit de oven, gerijpte côte à l'os of eendenborst met kruiden. Na enkele jaren flesrijping combineert hij prachtig met wildgerechten, stoofschotels en gerijpte kazen met gewassen korst zoals Époisses of oude Hervekaas.