Aloxe-Corton 1er Cru "Les Chaillots", Louis Latour



Deze wijngaard, die voor 90% in handen is van de familie Latour, ligt aan de voet van de legendarische Grand Crus van Corton, in het historische hart van de familie Latour, die al meer dan drie eeuwen met Aloxe-Corton verbonden is. Deze Premier Cru grenst aan het familiale Château Corton-Grancey en de cuverie. De stenige bodem gaf aanleiding tot de naam "Les Chaillots", afgeleid van het Franse woord cailloux (stenen). De wijn onderscheidt zich door zijn zijdezachte structuur en draagt bijna het DNA en de karakteristieke stijl van Maison Louis Latour in zich.

Oorsprong: De gemiddeld 35 jaar oude wijnstokken groeien op een bodem van klei, zand en alluviaal grind. Deze samenstelling zorgt voor een uitstekende drainage en bevordert de concentratie van de druiven zonder verlies van elegantie. De ligging aan de voet van de Corton-heuvel verklaart de unieke combinatie van kracht en finesse die zo typisch is voor Aloxe-Corton. De naam« Les Chaillots » verwijst naar de grote aanwezigheid van stenen in de bodem, die warmte opslaan en geleidelijk afgeven aan de wijnstokken, wat een gelijkmatige rijping bevordert.

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 35% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour. Deze rijping zorgt voor extra complexiteit en bewaarpotentieel zonder het fruit te domineren.

Degustatie: De diepe glanzende kleur verraadt een wijn met veel concentratie. In de neus komen complexe aroma's van zwarte kersen, cassis, paddenstoelen, leder en peper naar voren. De smaak combineert kracht en verfijning met stevige tannines en een lange elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 ans

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Uitstekend bij geroosterde fazant, duif met boschampignons of hoevegevogelte. Dankzij zijn structuur en aromatische diepgang past hij ook prachtig bij oude Comté, rijpe Époisses of oude Hervekaas.