Savigny-Les-Beaune Blanc, Louis Latour



Deze cuvée is bijzonder zeldzaam en vertegenwoordigt minder dan 3,5% van de totale productie van de appellatie Savigny-lès-Beaune. De Chardonnay-druiven groeien op enkele van de meest gewaardeerde hellingen van het dorp, waarvan sommige wijnbouwers de bodem vergelijken met die van het legendarische Corton-Charlemagne.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in het uiterste westen van de appellatie, richting Bouilland, op slechts enkele minuten van Beaune. De kalk- en kleigronden met ijzerhoudende componenten zorgen voor een langzame rijping van de Chardonnay en geven de wijn zijn balans tussen rijkdom en verfijning. Sommige wijnbouwers zien hierin gelijkenissen met de bodems van de beroemde Corton-Charlemagne.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om hun kwaliteit optimaal te bewaren. De vergisting vindt plaats in Franse eikenhouten vaten, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Vervolgens rijpt de wijn acht tot tien maanden op vat, waarvan 10% nieuw eikenhout, wat extra diepgang geeft zonder het fruit te overheersen.

Degustatie: De wijn schittert met een heldere lichtgele kleur en opent met aroma's van rijpe witte perzik en exotisch fruit. In de mond is hij rond en verfijnd, met elegante toetsen van amandelspijs. De frisse, minerale afdronk weerspiegelt perfect het kalkrijke terroir van de Côte de Beaune.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn combineert uitstekend met kreeft, gebakken sint-jakobsvruchten of gebakken tong. Ook bij Belgische garnalenkroketten komt zijn verfijning prachtig tot zijn recht. Bij gerijpte geitenkaas accentueert hij bovendien zijn frisse mineraliteit.