

Beaune Rouge, Louis Latour



Hoewel Beaune wereldwijd bekendstaat als de wijnhoofdstad van Bourgogne, blijven de wijngaarden van de appellatie vaak in de schaduw van enkele beroemde buurdorpen. Met deze cuvée toont Louis Latour perfect het karakter van Beaune: een genereuze en authentieke Pinot Noir die de charme van de Côte de Beaune weerspiegelt.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems die typisch zijn voor de Côte de Beaune. De wijngaarden rond Beaune profiteren van een uitstekende balans tussen fruitrijpheid, verfijnde tannines en frisheid, kenmerken van grote Bourgondische Pinot Noir. Beaune wordt vaak beschouwd als een van de meest toegankelijke manieren om de stijl van de grote rode wijnen uit de Côte de Beaune te ontdekken, met een bijzonder interessante prijs-kwaliteitverhouding.

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 gedurende 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten van de kuiperij Louis Latour, wat voor extra complexiteit en elegantie zorgt.

Degustatie: De diepe, intense kleur verraadt een karaktervolle wijn. In de neus domineren rijpe rode vruchten, terwijl de smaak zich onderscheidt door zijn rijkdom, rijpe tannines en harmonieuze structuur. De lange afdrank blijft mooi evenwichtig en verfijnd.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde côte à l'os, Bourgondische fondue, klassieke coq au vin of rundsspiesjes. Dankzij zijn volle karakter combineert hij ook uitstekend met gerijpte Comté, Saint-Nectaire of oude Hervekaas.