

Meursault 1er Cru "Château de Blagny", Louis Latour



Deze wijn laat de hele noblesse van de grote witte wijnen van de Côte de Beaune tot uiting komen door een opmerkelijke combinatie van de frisheid die eigen is aan hooggelegen wijngaarden, aromatische diepgang en minerale elegantie. Hij is afkomstig van de exclusieve wijngaarden van het Château de Blagny, dat hoog boven Meursault en Puligny-Montrachet ligt, en weet te bekoren door zijn zeldzame evenwicht tussen spanning en rijkdom.

Oorsprong: Deze wijn is afkomstig van percelen op de hoogten van het klimaat van Blagny, die uitkijken over de dorpen Meursault en Puligny-Montrachet. De mergel- en kalksteenbodems, in combinatie met een koelere ligging dan gemiddeld, verlenen de wijn een natuurlijke spanning, een verfijnde elegantie en een opmerkelijk rijpingspotentieel. De wijnstokken, die ongeveer 30 jaar oud zijn, putten diep uit de minerale elementen die kenmerkend zijn voor dit uitzonderlijke terroir.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: Handmatige oogst om de kwaliteit van de druiven te behouden. De gisting vindt op traditionele wijze plaats in eikenhouten vaten, waarbij de malolactische gisting volledig wordt doorgevoerd. De rijping duurt 8 tot 10 maanden in Franse eikenhouten vaten van de vatenmakerij Louis Latour, waarvan 35 % nieuw hout is, met een gemiddelde roosteringsdiepte die zorgt voor complexiteit, structuur en subtiele geroosterde accenten.

Degustatie: De neus biedt een complex bouquet waarin delicate plantaardige tonen, witte bloemen, verse hazelnoot, fijne honing en licht kruidige nuances samenkomen. In de mond combineert hij finesse en kracht met een volle textuur, een mooie minerale frisheid en een lange afdronk met accenten van gedroogd fruit en vochtige steen. Na 6 tot 8 jaar harmonieuze rijping vertoont hij complexere tonen van gedroogd fruit, fijne boter en bosgrond.

Bewaarpotentieel: 6 - 8 ans

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Een krachtig gerecht! Het past perfect bij langoustines, zalm met zuring, gebakken cantharellen of karaktervolle, gerijpte harde kazen.