Chassagne-Montrachet Blanc, Louis Latour



Als directe buur van Puligny-Montrachet behoort Chassagne-Montrachet tot de grote namen van de Bourgondische Chardonnay. Met deze cuvée brengt Louis Latour een rijke en verfijnde interpretatie waarin rijp fruit, elegantie en kalkrijke mineraliteit samenkomen. Tot 1879 heette het dorp Chassagne-le-Haut. Nadien kreeg het toestemming om de naam van zijn beroemdste Grand Cru, Montrachet, aan de gemeentenaam toe te voegen.

Oorsprong: Ten zuiden van Puligny-Montrachet liggen de wijngaarden op krijt- en kleibodems die bijzonder geschikt zijn voor Chardonnay. De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken profiteren van een terroir dat rijkdom, concentratie en mineraliteit combineert. De naam Chassagne is afgeleid van het Latijnse Cassanea, wat verwijst naar een eikenbos en herinnert aan het oorspronkelijke landschap van de streek.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eiken vaten volgens de Bourgondische traditie. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op Franse eikenhouten vaten, waarvan 15% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De licht gouden kleur verraadt een elegante en expressieve Chardonnay. In de neus ontwikkelen zich aroma's van boomgaardfruit, exotisch fruit en geroosterde hazelnoten. De smaak is vol en rijk, met een mooie structuur en een subtiele vegetale toets in de afdronk die voor extra frisheid zorgt.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 ans

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij zeevruchten, tong meunière of geroosterde zeebaars. Dankzij zijn aromatische rijkdom combineert hij ook uitstekend met visterrines, fijne charcuterie of gerijpte geitenkaas.