Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot", Louis Latour



Gelegen op een van de meest gerenommeerde terroirs van Chassagne-Montrachet, toont Morgeot perfect de rijkdom en charme van grote Chardonnay uit de Côte de Beaune. In deze interpretatie van Louis Latour gaan exotisch fruit, finesse en mineraliteit harmonieus samen. De naam Morgeot zou afkomstig zijn van het Latijnse Margo ("grens"), aangezien deze historische wijngaard precies op een oude administratieve grens uit de Gallo-Romeinse tijd ligt.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op klei- en krijtbodems met een ideale zuidoostelijke blootstelling. Hierdoor rijpen de druiven optimaal terwijl ze hun frisheid behouden, wat resulteert in krachtige maar evenwichtige wijnen met veel aromatische rijkdom. Chassagne-Montrachet wordt vaak onderscheiden van Meursault en Puligny-Montrachet door zijn vollere structuur en meer uitgesproken exotische fruittoetsen. Morgeot geldt als een van de mooiste voorbeelden van deze stijl.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eiken vaten. Na een volledige malolactische gisting rijpt de wijn 8 tot 10 maanden op eikenhout, waarvan 50% nieuw hout afkomstig is uit de eigen kuiperij van Louis Latour. Dit geeft extra diepgang en bewaarpotentieel zonder het fruit te overheersen.

Degustatie: De goudgele kleur verraadt een rijke en expressieve Chardonnay. Aroma’s van mango, witte perzik en verse munt domineren de neus. In de mond toont de wijn zich vol en rond, met een lange afdronk waarin frisheid en rijkdom elkaar mooi aanvullen.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde kreeft, geroosterde langoustines of tarbot met beurre blanc. Dankzij zijn rijke structuur combineert hij ook uitstekend met gebakken foie gras, zoet-zoute gerechten of gerijpte geitenkaas.