Montagny Blanc 1er Cru La Grande Roche, Louis Latour



Boven op de heuvels van de Côte Chalonnaise geniet het climat La Grande Roche van een uitzonderlijke ligging waardoor het optimaal van de zon profiteert. Deze cuvée van Louis Latour brengt de frisheid en precisie van Chardonnay perfect tot uiting op een van de mooiste terroirs van Montagny.

Oorsprong: Montagny ligt ongeveer dertig kilometer ten zuiden van Beaune op de zuidelijke heuvels van de Côte Chalonnaise. De gemiddeld 35 jaar oude wijnstokken groeien op een bodem van klei, kalksteen en krijt die bijzonder geschikt is voor Chardonnay. Dankzij de hoge ligging van La Grande Roche ontwikkelen de druiven extra aromatische concentratie. Montagny is volledig gewijd aan witte wijn, wat vrij uitzonderlijk is binnen Bourgogne.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en vergist in temperatuurgecontroleerde roestvrijstalen tanks om de aromatische zuiverheid maximaal te behouden. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op inox, wat zorgt voor frisheid en terroirexpressie.

Degustatie: De heldere lichtgele kleur verraadt een verfijnde Chardonnay. In de neus domineren florale aroma's die doen denken aan kamperfoelie. De smaak combineert abrikoos, amandel en een subtiele kruidigheid, gevolgd door een frisse afdronk met een lichte munttoets.

Bewaarpotentieel: 3 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij asperges op Vlaamse wijze, forel met amandelen of een konijngalantine. Dankzij zijn florale frisheid combineert hij ook uitstekend met schapenkaas of lichte gevogeltegerechten met fijne kruiden.