Corton-Charlemagne Grand Cru, Louis Latour



Corton-Charlemagne behoort tot de absolute top van de witte Bourgognes en geldt wereldwijd als een van de grootste expressies van Chardonnay. Met 10,5 hectare is Louis Latour de belangrijkste eigenaar van deze legendarische Grand Cru, gelegen op het best georiënteerde deel van de Corton-heuvel.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalkrijke rotsbodems in het hart van de Corton-heuvel. De zuidoostelijke ligging zorgt voor een optimale rijping van de druiven terwijl voldoende frisheid behouden blijft. Dit terroir ligt aan de basis van de kracht, finesse en uitgesproken mineraliteit waarvoor Corton-Charlemagne bekendstaat. Volgens Louis Latour bevindt deze wijngaard zich op het meest kwalitatieve deel van de Corton-heuvel, waar zonlicht en terroir elkaar optimaal versterken.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eikenhouten vaten. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 8 tot 10 maanden op 100% nieuwe Franse eiken vaten uit de eigen kuiperij van Louis Latour. Deze opvoeding zorgt voor extra diepgang, complexiteit en uitzonderlijk bewaarpotentieel.

Degustatie: De licht gouden kleur verraadt onmiddellijk een wijn van uitzonderlijk niveau. In de neus komen aroma's van geroosterde amandelen en vanille naar voren. De smaak combineert kracht, diepgang en mineraliteit, ondersteund door perfect geïntegreerd eikenhout en een indrukwekkend lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 15 - 20 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde kreeft, langoest of tarbot met champagnesaus. Dankzij zijn rijkdom en complexiteit combineert hij ook uitstekend met gebakken foie gras, oude Comté of langdurig gerijpte Beaufort.