Echézeaux Grand Cru, Louis Latour



Op slechts enkele meters van de legendarische Clos de Vougeot behoort Echézeaux tot de meest prestigieuze Grands Crus van de Côte de Nuits. Met deze cuvée brengt Louis Latour de historische adel van dit terroir tot uiting via een wijn die kracht, harmonie en uitzonderlijk bewaarpotentieel combineert. Deze wijngaard maakte ooit deel uit van de bezittingen van de Abdij van Cîteaux, die een cruciale rol speelde in de ontwikkeling van de Bourgondische wijncultuur.

Oorsprong: De meer dan 40 jaar oude wijnstokken groeien op een complexe ondergrond van klei, krijt en grind. Tussen Vosne-Romanée en Vougeot gelegen profiteert de wijngaard van een oostelijke blootstelling die zorgt voor een geleidelijke rijping van de druiven en bijdraagt aan de elegantie van de wijn. Echézeaux staat bekend om zijn grote bodemdiversiteit, wat verklaart waarom de wijnen vaak bijzonder complex en gelaagd zijn.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Daarna rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op 100% nieuwe Franse eikenhouten vaten uit de eigen kuiperij van Louis Latour. Dit zorgt voor extra diepgang, structuur en bewaarpotentieel.

Degustatie: De diepe donkere kleur verraadt een wijn met veel concentratie. In de neus domineren aroma's van zwarte bes, terwijl de smaak zich onderscheidt door zijn fluweelzachte textuur, rijke fruitexpressie en grote complexiteit. De afdronk is lang en verfijnd.

Bewaarpotentieel: 10 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij geroosterde lamsbout, gerijpte côte à l'os of hertenfilet met veenbessen. Dankzij zijn aromatische diepgang combineert hij ook uitstekend met gerijpte kazen zoals Époisses, oude Comté of Hervekaas.