Pouilly-Fuissé, Louis Latour



Afkomstig van wijngaarden op klei-kalkbodems in het hart van de Mâconnais, weerspiegelt deze Pouilly-Fuissé perfect de elegantie van Chardonnay. De wijngaarden liggen rond de iconische rotsen van Solutré en Vergisson, kalksteenformaties van bijna 200 miljoen jaar oud die mee zorgen voor de minerale finesse en diepgang van de grote witte wijnen van de appellatie.

Oorsprong: Gelegen in het uiterste zuiden van Bourgogne profiteert Pouilly-Fuissé van een iets zonniger klimaat dan de rest van de regio. De klei-kalkbodems, vermengd met mergel en eeuwenoude mariene afzettingen uit het Jura, geven Chardonnay zowel kracht als frisheid. De appellatie omvat uitsluitend de vier dorpen Chaintré, Fuissé, Solutré-Pouilly en Vergisson.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst op wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. Na een temperatuurgecontroleerde gisting in inox tanks en een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden in roestvrij staal om de fruitexpressie en terroirkenmerken optimaal te bewaren.

Degustatie: De gele kleur met groene nuances kondigt een frisse en verfijnde wijn aan. De neus biedt aroma's van meloen, peer en amandel, terwijl de smaak rijk en rond blijft dankzij een mooie minerale spanning. Deze combinatie van rijkdom en finesse is typerend voor Pouilly-Fuissé, waar kalkrijke bodems Chardonnay extra lengte en elegantie geven.

Bewaarpotentieel: 2 - 3 yaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij schaaldieren, rog met bruine boter of Bourgondische ham. Dankzij zijn volle structuur past hij ook uitstekend bij gebakken sint-jakobsvruchten, witte asperges op Vlaamse wijze of gevogelte in roomsaus, gerechten die de natuurlijke rijkdom van Chardonnay mooi benadrukken.