Fleurie, Louis Latour



Deze Fleurie, ook wel „de koningin van de Beaujolais-cru's" genoemd, ontleent zijn elegantie aan een uniek terroir dat voor bijna 90 % uit roze graniet bestaat; de langzame erosie daarvan geeft de Gamay zijn delicate tonen van viooltjes, irissen en wijngerape. Het gebied wordt gedomineerd door de beroemde kapel van de Madonna, die in de 19e eeuw werd gebouwd naar aanleiding van een gelofte van de wijnboeren uit het dorp. Er doet ook een lokale legende de ronde dat de naam Fleurie afkomstig zou zijn van een Romeinse legionair genaamd Florus, die zijn kamp zou hebben opgeslagen op de heuvels boven de wijngaard.

Oorsprong: De wijngaard ligt volledig in de gemeente Fleurie, in het hart van de Crus du Beaujolais, en profiteert van een microklimaat dat wordt beschermd door de heuvelruggen van Avenas, Durbize en Les Labourons. De wijnstokken, die gemiddeld 30 jaar oud zijn, staan geworteld in zandgronden die zijn ontstaan uit de afbraak van roze graniet en leisteen, wat elegante, bloemige en opmerkelijk verfijnde wijnen oplevert.

Druiven: Gamay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst om de integriteit van de bessen te behouden. De traditionele gisting vindt plaats in open tanks, gevolgd door een volledige malolactische gisting. De rijping duurt vervolgens tussen de 10 en 12 maanden in roestvrijstalen tanks om de aromatische zuiverheid en de frisheid van het fruit volledig te behouden.

Degustatie: Een schitterende karmijnrode kleur met robijnrode schitteringen. De neus onthult een intens bloemig bouquet van viooltjes, iris en rozen, aangevuld met aroma's van rijp rood fruit. In de mond is de aanzet soepel en harmonieus, ondersteund door zachte tannines, een perfect uitgebalanceerde zuurgraad en een frisse, elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 jaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij een varkensgebraad met appels, een traditionele osso buco, Bayonne-ham of rundvlees Stroganoff. Het past ook uitstekend bij een schaal met fijne vleeswaren, een gebraden boerenkip of een quiche lorraine – combinaties die bijzonder in de smaak vallen bij Belgische consumenten.