Bourgogne Pinot Noir, Louis Latour



Pinot Noir vindt zijn oorsprong in Bourgogne en bereikt hier zijn meest authentieke expressie. Met deze cuvée van Louis Latour, afkomstig uit verschillende delen van de regio, ontdekt u de essentie van de Bourgondische stijl: elegantie, frisheid en zuivere fruitexpressie. Pinot Noir wordt beschouwd als een oorspronkelijke druivensoort van Bourgogne, waar hij al eeuwenlang zijn meest verfijnde karakter ontwikkelt.

Oorsprong: De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems afkomstig uit verschillende delen van Bourgogne. Deze geografische diversiteit zorgt voor een wijn die de regionale appellatie perfect vertegenwoordigt met veel fruit, frisheid en elegantie. Bourgogne Pinot Noir is een regionale appellatie die druiven uit verschillende Bourgondische wijngebieden mag combineren, waardoor een zeer representatieve stijl ontstaat.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn gedurende 10 tot 12 maanden in roestvrijstalen tanks om het fruitige karakter en de aromatische zuiverheid optimaal te behouden.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur verraadt een aantrekkelijke en toegankelijke wijn. In de neus komen rood fruit, zoethout en een subtiele kruidigheid naar voren, terwijl de smaak rond, fris en evenwichtig blijft met toetsen van zwarte bes en een harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 2 - 3 yaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde entrecote, gemarineerde rundsspiesjes of geroosterde hoevekip. Dankzij zijn frisheid en evenwicht combineert hij ook uitstekend met gerijpte kazen zoals Comté, Hervekaas of Cantal.