Chassagne-Montrachet Rouge, Louis Latour



Deze rode Chassagne, gelegen ten zuiden van de Côte de Beaune en ten noorden van Santenay, onthult verfijnde aroma's van rood fruit en zijdezachte tannines. In het rijk van de grote witte wijnen, waar de chardonnay ruimschoots de boventoon voert, belicht Louis Latour hier een andere kant van de appellatie met een pinot noir van grote finesse en mooie diepte.

Oorsprong: De gemiddeld 30 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems die typerend zijn voor het zuiden van de Côte de Beaune. De ijzerhoudende klei geeft de wijn extra structuur, concentratie en bewaarpotentieel.

Druiven: Pinot Noir

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en traditioneel vergist in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Vervolgens rijpt de wijn 10 tot 12 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuw hout afkomstig is van de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur verraadt een elegante en karaktervolle wijn. In de neus domineren aroma's van rood fruit, terwijl de smaak tonen van framboos en braambes combineert met zijdezachte tannines en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 yaar

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij kalfsfilet, gegrilde kalfskotelet of rosé gebakken eendenborst. Dankzij zijn evenwichtige structuur combineert hij eveneens uitstekend met gerijpte kazen zoals Époisses, Langres of oude Comté.