Volnay 1er Cru "En Chevret", Louis Latour



Volnay staat binnen de Côte de Beaune bekend om zijn bijna legendarische finesse. Deze cuvée, afkomstig van de 1er Cru „En Chevret", illustreert deze verfijning perfect, met een aromatische diepte en een delicatesse die in elk oogstjaar tot uiting komen. Het climat En Chevret ligt net onder "Les Caillerets", op de grens met Meursault, in een van de meest gewilde gebieden van de appellatie.

Oorsprong: De gemiddeld 25 jaar oude wijnstokken groeien op kalk- en kleibodems ten zuiden van Beaune. De ligging van En Chevret, vlak bij Meursault en onder het climat Les Caillerets, zorgt voor een optimale rijping van Pinot Noir en levert wijnen op met veel finesse en elegantie.

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 Franse eiken vaten, waarvan 35% nieuw hout afkomstig uit de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De lichte robijnrode kleur verraadt een elegante en complexe wijn. In de neus domineren aroma's van rijpe kersen en bosgrond. De smaak is rijk en verfijnd, met toetsen van zoethout en een lange harmonieuze afdronk.

Bewaarpotentieel: 7 - 15 yaar

Ideale serveertemperatuur: 16-18 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij kalfskotelet met room en morieljes, geroosterd hertenvlees of duif met wilde paddenstoelen. Dankzij zijn verfijning combineert hij eveneens uitstekend met Brillat-Savarin, truffelbrie of gerijpte Comté.