Meursault 1er Cru "Charmes", Louis Latour



Charmes behoort tot de meest gewaardeerde Premiers Crus van Meursault en staat bekend om zijn rijke, charmante en verfijnde stijl. Met deze cuvée toont Louis Latour perfect waarom dit climat tot de referenties van de appellatie behoort. De naam« Charmes » verwijst oorspronkelijk niet naar de charme van de wijn, maar naar een oude braakliggende of weinig begroeide grond.

Oorsprong: Ten zuiden van het dorp Meursault ligt het climat Charmes op goed drainerende mergel- en kalkbodems. Deze terroirs zorgen voor een optimale rijping van Chardonnay en liggen aan de basis van de rijke maar verfijnde stijl waarvoor deze Premier Cru bekendstaat. Omdat Meursault geen Grand Cru bezit, genieten de beste Premiers Crus zoals Charmes een bijzonder prestige binnen de Bourgogne.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven worden met de hand geoogst en rechtstreeks vergist op Franse eiken vaten volgens de Bourgondische traditie. Na een volledige malolactische omzetting rijpt de wijn nog 8 tot 10 maanden op Franse eiken vaten, waarvan 50% nieuw hout uit de eigen kuiperij van Louis Latour.

Degustatie: De lichtgele kleur verraadt een Chardonnay van hoog niveau. In de neus domineren geroosterde hazelnoten en bijenwas. De smaak is vol en krachtig, met tonen van verse hazelnoot, rijp fruit en subtiele geroosterde nuances die uitmonden in een lange minerale afdronk.

Bewaarpotentieel: 5 - 7 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij een bouchée à la reine, geroosterd kalfsvlees of snoek met beurre blanc. Dankzij zijn aromatische rijkdom past hij ook uitstekend bij morieljes in roomsaus, hoevekip of oude Comté.