

Domaine Vincent Latour

Pommard Vieilles Vignes

B o u r g o g n e | F R A N K R I J K

Puro
W I J D E N



WIJNDOMEIN

Domaine Vincent Latour



WIJNBOUW

Lutte raisonnée



DRUIVENSOORT

Pinot Noir



GASTRONOMIE

Haas | Eend | wild

Beschrijving

Afkomstig van oude wijnstokken (vieilles vignes), gemiddeld 50-70 jaar oud, gelegen in verschillende kwaliteitsrijke percelen binnen Pommard. Bodem: Rijke kalksteen- en kleigrond, die kracht en structuur aan de wijn geeft. Opbrengst: Laag, voor geconcentreerde en complexe wijnen. Vinificatie: Zorgvuldige handmatige oogst met strenge selectie in de wijngaard en kelder. Traditionele vinificatie met koude maceratie voor een optimale extractie van kleur en aroma's. Rijping in Franse eikenhouten vaten (25-30% nieuw hout) gedurende 12-15 maanden.

Diep robijnrood met een granaatrode kern. Intense aroma's van zwarte kersen, pruimen en bramen, aangevuld met tonen van viooltjes, kruiden, cederhout en een subtiele aardse ondertoon. Vol en krachtig met stevige, goed geïntegreerde tannines. Rijke, geconcentreerde fruitigheid wordt perfect in balans gehouden door frisse zuren en een minerale complexiteit. Lange, gestructureerde afdronk met een vleugje chocolade en specerijen. Gastronomie: Combineert prachtig met lam, eend, wildgerechten zoals haas en hert, en gerijpte kazen zoals epoisses of munster.

Domein

Hoewel de Latour-Labille familie al sinds 1792 wijn maakt, begon Vincent Latour opzien te baren in de Bourgogne na de release van zijn wijnjaar 2006, toen hij werd genomineerd als wijnmaker van het jaar door het gerespecteerde lokale tijdschrift Bourgogne Aujourd'hui. In 2009 werd hij ook erkend als de beste nieuwe/jonge wijnmaker in de Côte de Beaune en in de Côte de Nuits als resultaat van een jaarlijkse blinde proeverij georganiseerd door lokale wijnboeren. Vincent maakt met de hand uitzonderlijke Meursault van 12 hectare wijngaarden. Zijn vader verkocht vroeger hun druiven, maar toen Vincent het in 1998 van zijn vader overnam, besloot hij om hun hele productie, ruwweg 4.000 kisten, te bottelen. Vincent bracht in de loop der jaren een aantal verbeteringen aan, waaronder het gebruik van gisting met hele trossen, het integreren van demi-muids in de mix en een langere élevage. Voor de rijping wordt een mix van gebruikte en nieuwe demi-muids en vaten gebruikt om een betere controle te hebben over de invloed van eikenhout.