



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY

2006

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Tout en gardant son image traditionnelle, la Maison Louis Latour s'affiche comme une des maisons de Bourgogne les plus innovatrices. En 1979, la décision est prise de se lancer dans l'élaboration de Chardonnay en Ardèche, région où les sols argilo-calcaire profitent d'un ensoleillement idéal. Le Chardonnay d'Ardèche est élevé en cuves inox pendant environ 10 mois. C'est un vin frais et facile à boire.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION L'Ardèche porte une jolie robe d'un jaune or brillant et exprime un nez fin, floral et minéral qui s'accompagne de quelques notes de fruits secs. En bouche, il est frais et rond voire gras. Sa finale est longue et harmonieuse.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

Revue de Presse

Chardonnay de l'Ardèche 2006 - Chroniques Vineuses - Décembre 2008 - "Belle minéralité"
Chardonnay d'Ardèche 2006 - Guide Hubert 2008 - "Tonus"

