



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY

2018

- 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 D'une robe brillante or pâle, l'Ardèche Chardonnay 2018 dévoile au nez des notes de pomme verte. Belle acidité en attaque qui s'estompe au cours de la dégustation. Vin souple, ample et équilibré avec une belle persistance. Il développera des arômes de miel et d'amande après 2 ou 3 ans de garde.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

