



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ARDÈCHE CHARDONNAY

2021

- 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 jaune pâle, notre Ardèche 2021 présente un premier nez discret aux arômes de sauge. Il se dévoile ensuite et évolue vers des notes de verveine citronnée et d'amande fraîche. La bouche est légère et d'une belle tension en raison d'un millésime tardif. Elle exprime des arômes de fleurs, d'aubépine et de citrus. La finale est légère et rafraîchissante.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

