Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Ardèche Viognier
2009

- **Région** Côteaux de l'Ardèche
- **Village** Ardèche
- **Appellation** Indication Géographique Protégée Ardèche
- **Cépage** 100% Viognier

La vigne

- **Age moyen** 15 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- **Elevage** 100 % en cuve inox

Description

Le Viognier était originellement cultivé dans les Côtes-du-Rhône septentrionales. Après avoir failli disparaître, il est devenu depuis le dernier quart du XXe siècle une des variétés les plus appréciées au niveau mondial. En 2007, la Maison Latour décide de produire un vin 100% Viognier. Notre Viognier est planté sur des coteaux plus en pente que le Chardonnay. Il est totalement vendangé à la main puis soigneusement vinifié dans le chai de la Maison Louis Latour à Alba-la-Romaine en Ardèche.

Dégustation

- **Note de dégustation** Vin très puissant et riche, le Viognier 2009 dévoile un nez de fleurs blanches accompagnées de notes de pêche. La bouche se caractérise par un joli fruit mur et une très belle longueur.
- **Potentiel de garde** 3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - Terrine de Canard à la châtaigne - foie gras poêlé aux abricots - charcuterie fine
- **Température de service** 10-12°C