



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE VIOGNIER

2014

- 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 Notre Viognier d'Ardèche 2014 présente une robe or, très brillante. Le nez est intense avec des notes d'abricot et d'amande fraîche. En bouche, une belle ampleur avec des arômes de miel, de fruits jaunes et d'amande fraîche.
- 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

Revue de Presse

Viognier 2014 - La Marseillaise - 11 août 2016 - "Charnu et soyeux"

Viognier 2014 - VOYAGER-magazine.com - 11 juillet 2016 - "Frais, rond, équilibré"

