



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## VIIGNIER D'ARDÈCHE

2018

- 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 30 % en fût de chêne - 70 % en cuve inox
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

### *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 D'une robe couleur or pâle, le Viognier d'Ardèche 2018 est élégant et intense au nez révélant des notes d'abricot et de pêche de vigne. La bouche est ample, riche, suave et puissante tandis que des notes d'abricot persistent en finale mêlées à des notes d'amande amère. Ce vin charmeur demeure bien équilibré avec une certaine fraîcheur très agréable en fin de bouche.
- 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°

