



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRAND ARDÈCHE

2016

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche

- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- CÉPAGE Chardonnay

## La vigne

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argile et craie.
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

## Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

## 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 Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles rigoureusement sélectionnées chaque année au moment des vendanges. Les raisins sont pressés et les moûts placés directement dans les fûts de chêne fabriqués par la Tonnellerie Latour où ils seront élevés pendant environ 10 mois comme les grands vins blancs de Bourgogne.

## Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION La robe de ce Grand Ardèche 2016 se caractérise par une couleur or pâle brillante. Ce vin exhale des notes gourmandes de brioche, d'amande ou encore d'abricot frais et de vanille. La bouche, ample et ronde, rappelle les arômes de pâte d'amandes et de vanille. On note une belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

