



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

VIIGNIER D'ARDÈCHE

2011

- 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 fûts 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 Le Viognier 2011 est d'une jolie robe dorée avec un nez caractéristique de pêche et d'abricot. Belle longueur en bouche pour ce vin ample et soyeux. A boire dès maintenant.
- 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°

