



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY

2008

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- CÉPAGE Chardonnay

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

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 Chardonnay d'Ardèche est élevé en cuves inox pendant environ 10 mois. C'est un vin frais et facile à boire.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe jaune dorée nuancée de vert, le Chardonnay de l'Ardèche 2008 dévoile un nez très aromatique de fleurs blanches. En bouche, c'est un vin puissant, ample et long. Dégusté en décembre 2010. Dégusté en novembre 2010.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

Revue de Presse

Chardonnay d'Ardèche 2008 - Guide des vins Metro - Septembre 2010 - "Délicieux"
Chardonnay d'Ardèche 2008 - Guide Hachette 2011 - 1 étoile

