



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY

2013

- 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 or pale brillante, le Chardonnay de l'Ardèche 2013 offre au nez des arômes de miel accompagnés de fruits jaunes tels que l'abricot. La bouche est ronde avec des notes de pêche jaune et une belle fraîcheur en finale.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

Revue de Presse

Ardèche Chardonnay 2013 - L'Express - Guide 2014 des bons vins à moins de 10€ - "Cuvée savoureuse"

