



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE CHARDONNAY BIO 2024

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- CÉPAGE Chardonnay

NOUVEAUTÉ

La vigne

- AGE MOYEN 25 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 40hl/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. Puis la conversion en Bio entre 2019 et 2020 permet à la Maison Louis Latour d'avoir 10ha de surface Bio entre Alba la Romaine et Mirabel.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Vin d'une robe or pale qui révèle d'abord des arômes de pêche blanche et de coing évoluant sur des notes plus herbacées comme le thym. En bouche on retrouve cette famille aromatiques végétale avec une texture suave et ronde qui dévoile un bel équilibre.
- POTENTIEL DE GARDE 2 à 3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

