



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE VIOGNIER

2023

- 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 12 mois en 100% cuve inox.

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 Notre Ardèche Viognier 2023 dévoile une robe jaune à reflets dorés. Au nez, il dévoile des arômes intenses de fruits à chair blanche. En bouche, il propose une belle acidité accompagnée de beaucoup de fraîcheur et d'équilibre. Croquant et gourmand !
- 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°C

