



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRAND ARDÈCHE

2024

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

La vigne

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argile et craie.
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%.
- ELEVAGE Minimum de 10 mois en fûts de chêne, 25% neufs.
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne.

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 Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles rigoureusement sélectionnées chaque année au moment des vendanges. Les raisins sont pressés et les moûts placés directement dans les fûts de chêne fabriqués par la Tonnellerie Latour où ils seront élevés pendant environ 10 mois comme les grands vins blancs de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or aux reflets verts, notre Grand Ardèche 2024 séduit par un nez aux arômes caractéristiques de pain toasté et de vanille. Le second nez s'ouvre sur des notes de fruits à coque comme l'amande. En bouche, il est caractérisé par une belle tension dès l'attaque tout en dévoilant de l'ampleur en milieu de bouche sur des notes à la fois épicées, fruitées et florales. Un bel équilibre et une belle persistance aromatique.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

Revue de Presse

Grand Ardèche 2024 - 90/100 - Bettane & Desseuve

