



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ARDÈCHE CHARDONNAY

2012

- 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 Paré d'une élégante robe jaune pâle aux doux reflets verts, cet Ardèche Chardonnay 2012 dévoile un nez floral charmeur. Des notes d'amande fraîche apparaissent subtilement. Ample et rond en bouche, ce vin dévoile des saveurs gourmandes accompagnées de belles notes de fruit blanc.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

Chardonnay de l'Ardèche 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 14/20  
Ardèche 2012 - Le Point Magazine - Janvier 2014 - 15.5/20

