



LE VIIGNIER D'ARDÈCHE 2 0 1 9

En 2007, la Maison Latour décide de produire un vin 100% Viognier. Le 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 Latour à Alba-la-Romaine en Ardèche.

D'une couleur or pâle, le Viognier d'Ardèche 2018 est élégant et intense au nez révélant des notes d'abricot et de pêche de vigne. La bouche est ample, riche, suave et puissante tandis que des notes d'abricot persistent en finale mêlées à des notes d'amande amère. Ce vin charmeur demeure bien équilibré avec une certaine fraîcheur très agréable en fin de bouche.

Servi autour de 11°, il est parfait à l'apéritif autour d'une terrine de canard à la châtaigne, de charcuteries fines ou à table avec un foie gras poêlé aux abricots.



L'ARDÈCHE CHARDONNAY 2 0 1 8

En 1979, la décision est prise de se lancer dans l'élaboration de Chardonnay en Ardèche, région où les sols argilo-calcaires profitent d'un ensoleillement idéal. Le Chardonnay d'Ardèche est élevé en cuves inox pendant environ 10 mois. C'est un vin frais, facile à boire.

D'une robe brillante or pâle, l'Ardèche Chardonnay 2018 dévoile au nez des notes de pomme verte. La belle acidité en attaque s'estompe au cours de la dégustation. C'est un vin souple, ample et équilibré avec une belle persistance. Il développera des arômes de miel et d'amande après 2 ou 3 ans de garde.

Essayez-le avec un jambon ibérique au moment de l'apéritif. A table fruits de mer, les poissons, les viandes blanches et les fromages doux lui conviennent parfaitement.



LE GRAND ARDÈCHE CHARDONNAY 2 0 1 8

C'est dans les années 90 qu'une sélection des meilleures parcelles et cuvées de Chardonnay a permis de créer Grand Ardèche. Elevé comme un Grand Cru pendant une dizaine de mois en fûts de chêne, il impressionne par son équilibre et son exceptionnelle richesse aromatique.

D'une robe jaune pâle aux reflets brillants, le Grand Ardèche 2018 est intense au nez avec des arômes de pain grillé, de vanille et de fleur d'acacia. La bouche est ronde, puissante avec une finale d'amande fraîche et une belle persistance.

Il vous mettra en appétit dès l'apéritif et se mariera à merveille à des crustacés, des bouchées à la reine, un ris de veau aux morilles ou un poulet fermier à la crème.