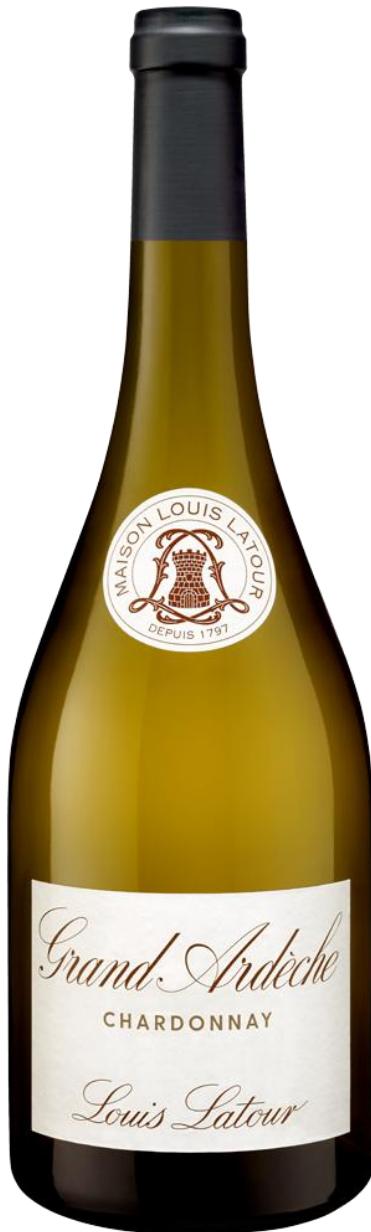


SAVEURS A PARTAGER Flacons choisis

Les mille facettes du chardonnay

Valeur sûre des petits blancs de comptoir, il fait surtout la réputation des crus de Champagne, Chablis ou Meursault... Il devient providentiel en Vendée, Auvergne, Ardèche ou Beaujolais. Découvrez toute la richesse de ce cépage.

Texte Claudine Abitbol



♥ Noblesse

Ce blanc souple de pays de l'Ardèche est élevé en fût de chêne, dans la grande tradition de la maison bourguignonne qui l'élabore. Ses nobles arômes de miel, d'acacia et d'amande, typiques d'un millésime solaire, installent un confort à table dès l'apéritif, avec des charcuteries fines, crustacés, poissons.

***IGP Ardèche, Louis Latour,
Grand Ardèche chardonnay***