Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Ardèche Chardonnay
1998

- **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** Robe jaune pale au teint de citron frais, bouquet de fruits frais type citron et citron vert. La bouche est légère et élégante avec une bonne acidité qui contribue à son équilibre. La finale est nette.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - poisson
- **Température de service** 10-12°C