Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Ardèche Chardonnay
2013

- **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** D'une robe or pale brillante, le Chardonnay de l'Ardèche 2013 offre au nez des arômes de miel accompagnés de fruits jaunes tels que l'abricot. La bouche est ronde avec des notes de pêche jaune et une belle fraicheur en finale.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - poisson
- **Température de service** 10-12°C

Revue de Presse

Ardèche Chardonnay 2013 - L'Express - Guide 2014 des bons vins à moins de 10€ - "Cuvée savoureuse"