



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## ARDÈCHE CHARDONNAY

2015

- 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 Le Chardonnay de l'Ardèche 2015 se pare d'une jolie robe limpide, de couleur vert jaune. Il dévoile au nez d'agréables notes de pomme, s'accompagnant d'une bonne minéralité. La bouche est longue et souple. Un vin harmonieux, d'un très bel équilibre.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°C

