Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Ardèche Chardonnay
2016

- **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 brillante vert jaune, notre Chardonnay de l'Ardèche 2016 dévoile au nez des notes de pomme verte. La bouche est ronde, équilibrée et puissante avec de subtils arômes de pêche de vigne. Belle fraîcheur en fin de bouche.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - poisson
- **Température de service** 10-12°C

Revue de Presse

Ardèche Chardonnay 2016 - L'Express - Juin 2018