Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Ardèche Chardonnay

2020

- **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** Notre Ardèche 2020 présente une robe jaune pâle. Son nez, intense de citron confit, s'affirme ensuite sur des notes de marmelade d'agrumes, d'acacia et de thym. L'attaque, très fraîche, laisse apparaître une belle tension en bouche où des arômes de citron confit et de fleurs blanches se révèlent. Il s'agit d'un vin long qui se termine en rondeur avec une légère salinité.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - poisson
- **Température de service** 10-12°C