



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE VIOGNIER

2007

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- CÉPAGE 100% Viognier

La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 35 hl/ha
- VENDANGE Manuelle

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 30 % en fût de chêne - 70 % en cuve inox
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Le Viognier était originellement cultivé dans les Côtes-du-Rhône septentrionales. Après avoir failli disparaître, il est devenu depuis le dernier quart du XXe siècle une des variétés les plus appréciées au niveau mondial. En 2007, la Maison Latour décide de produire un vin 100% Viognier. Notre Viognier est planté sur des coteaux plus en pente que le Chardonnay. Il est totalement vendangé à la main puis soigneusement vinifié dans le chai de la Maison Louis Latour à Alba-la-Romaine en Ardèche.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une robe or dorée, le Viognier 2007 présente de délicieux arômes de pêche de vigne et d'abricot mûr. Vin rond et gras en bouche, d'une belle persistance sur des notes vanillées. La fin de bouche est fraîche avec des notes de fruits à noyau et de vanille. A déguster de suite.
- POTENTIEL DE GARDE 3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - Terrine de Canard à la châtaigne - Foie gras poêlé aux abricots - charcuterie fine
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

Revue de Presse

Viognier 2007 - Guide Hubert 2009 - "Fleurs blanches"

