



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

ARDÈCHE VIOGNIER

2013

- 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 100 % en cuve inox

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 Notre Viognier 2013 est d'une belle robe couleur or pale. Le nez est frais, d'abricot juteux et d'amande. La bouche est très ample et généreuse, presque liquoreuse, avec des notes de nectar d'abricot .
- 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°

