



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

DUET 2014

- RÉGION Côteaux de l'Ardèche
- VILLAGE Ardèche
- APPELLATION Indication Géographique Protégée Ardèche
- CÉPAGE Chardonnay et Viognier

La vigne

- AGE MOYEN 15 ans
- SOUS-SOL Argilo-calcaire
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Manuelle et mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en cuve Inox, température contrôlée, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en cuve inox

Description

Forte d'une expérience réussie avec le Chardonnay d'Ardèche, puis le Grand Ardèche, la Maison Louis Latour s'est intéressée au cépage du Viognier en terre ardéchoise et son association originale avec le Chardonnay. Le Duet est un vin unique car les deux cépages sont récoltés en même temps et vinifiés ensemble. Les vignes étant assez éloignées les unes des autres, la dernière semaine de vendanges du Chardonnay coïncide avec la première semaine de vendanges du Viognier, préservant ainsi l'acidité de ce dernier. Il en résulte un vin équilibré, aucune des deux variétés n'écrasant l'autre. C'est un vin fin, souple et racé.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION Paré d'une robe jaune pâle, notre Duet 2014 offre un nez floral avec des notes de fruits exotiques et de noisettes fraîches. Belle ampleur avec de la tension et de la tenue en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

