



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## DUET 2016

- 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 D'une robe brillante aux reflets dorés, ce Duet 2016 offre un nez fruité avec de subtiles touches de pêches jaunes. La bouche, ample et ronde, présente des notes gourmandes de vanille, d'abricot frais et de pâte d'amande.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

