Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Duet
2018

- **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** 18 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. Notre "Duet" est un vin unique car les deux cépages sont récoltés et fermentés en même temps. 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** Notre "Duet" est une combinaison au nez frais d'agrumes et de fruits jaunes, alliant le moelleux du Viognier et la pureté du Chardonnay en un vin fin, souple et racé.
- **Potentiel de garde** 2-3 ans
- **Accord Mets/Vins** Apéritif - charcuterie fine - poisson.
- **Température de service** 10-12°