



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

DUET 2025

- 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 2025 dévoile un nez fruité aux arômes d'orange amère, de prunes fraîches et de fleurs d'acacia. Très ample dès l'attaque, la bouche conserve une belle fraîcheur tout en révélant des notes plus épicées. Sa texture onctueuse s'accompagne d'une belle longueur en bouche.
- POTENTIEL DE GARDE 2-3 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - poisson.
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

