



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRAND ARDÈCHE

2007

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

La vigne

- AGE MOYEN 20 ans
- SOUS-SOL Argile et craie.
- RENDEMENT MOYEN 45 hl/ha
- VENDANGE Mécanique

Vinification & Elevage

- FERMENTATION Traditionnelle en fûts de chêne, malolactique à 100%
- ELEVAGE 8 à 10 mois en fûts de chêne, 20% neuf
- FÛTS Tonnellerie Louis Latour, chêne français, chauffé moyenne

Description

Tout en gardant son image traditionnelle, la Maison Louis Latour s'affiche comme une des maisons de Bourgogne les plus innovatrices. En 1979, la décision est prise de se lancer dans l'élaboration de Chardonnay en Ardèche, région où les sols argilo-calcaire profitent d'un ensoleillement idéal. Le Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles rigoureusement sélectionnées chaque année au moment des vendanges. Les raisins sont pressés et les moûts placés directement dans les fûts de chêne fabriqués par la Tonnellerie Latour où ils seront élevés pendant environ 10 mois comme les grands vins blancs de Bourgogne.

Dégustation

- NOTE DE DÉGUSTATION D'une couleur jaune vert, le Grand Ardèche 2007 a un nez très fin au caractère vanillé. La bouche offre de subtiles notes d'épices et de vanille. Vin très puissant et gras. Dégusté avril 2009.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

Revue de Presse

Grand Ardèche 2007- COUP DE COEUR Guide Hachette des vins 2010- 2 étoiles
Grand Ardèche 2007 - Sens Interdits (blog) - 1er juin 2010 - "Vin très puissant"

