



# Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

## GRAND ARDÈCHE

2012

- 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 Le Grand Ardèche 2012 se pare d'une robe brillante à la couleur jaune pâle. Il dévoile au nez des arômes de vanille et de brioche avec des notes d'acacia et de miel. Ce vin bien équilibré offre une bouche ample et généreuse avec des arômes de pâte d'amande et de vanille. La finale est d'une belle fraîcheur.
- POTENTIAL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

### *Revue de Presse*

- Grand Ardèche 2012 - Guide Hachette 2015
- Grand Ardèche 2012 - Guide Bettane & Desseauve 2015 - 15/20
- Grand Ardèche 2012 - Le Figaro - 23 Mars 2014 - Coup de Coeur

