



Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

GRAND ARDÈCHE

2019

- 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 Minimum de 10 mois en fûts de chêne, 25% neufs.
- 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 Notre Grand Ardèche présente une robe brillante jaune pâle. Il dévoile un nez frais aux notes de fleurs d'acacia et de miel. En bouche, l'attaque est puissante et légèrement toastée pour poursuivre sur des notes florales et de beurre frais. C'est un vin à la fois droit et généreux dont la finale est réhaussée par une très légère amertume.
- POTENTIEL DE GARDE 3-5 ans
- ACCORD METS/VINS Apéritif - charcuterie fine - crustacés - poisson
- TEMPÉRATURE DE SERVICE 10-12°

