

Louis Latour

En Bourgogne depuis 1797



Chardonnay d'Ardèche 2007

| | | | |
|--------------|--|------------------|--|
| Région | Côteaux de l'Ardèche | Age des vignes | 20 ans |
| Appellation | Vin de Pays des Côteaux de l'Ardèche | Vendages | Machine |
| Village | Ardèche | Rendement moyen | 45 hl/ha |
| Cépage | Chardonnay | Fûts | Fermentation Cuve inox |
| Sous-sol | Argilo-calcaire | Temp. de service | 11-12° |
| Vinification | Fermentation en cuve inox avec contrôle des températures et fermentation 100% malo-lactique. | Mets & vins | Apéritifs - charcuterie fine - poisson |

Dégustation

D'une couleur vert jaune, le Chardonnay de l'Ardèche 2007 a une belle limpidité. Vin agréable avec une fraîcheur prononcée et aux délicieux arômes de fleurs. Long en bouche, il est parfaitement équilibré. Tasted April 2009.

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 d'un grand Vin de Pays de Chardonnay dans la vallée de l'Ardèche, sur des sols argileux et d'une localisation idéale. Ce vin présente de délicieuses notes de pommes vertes avec une acidité croustillante et une fin de bouche souple.

Revue de presse

Chardonnay de l'Ardèche - Revue du Vin de France :

Un vin parfaitement réalisé (tout comme la cuvée de prestige Grand Ardèche), ample et sans lourdeur, élégant, très long. Excellente bouteille dépassant le simple cadre du vin de cépage.