



Chardonnay Ardèche 2023

CHF 16.90 | 10 cl = CHF 2.25

Robe jaune clair brillante. Le nez révèle des notes de pierre à fusil, de fleurs d'acacia et d'agrumes. Un vin soyeux avec un bel équilibre, soutenu par une acidité moyenne, dont la bouche dévoile des arômes floraux et de citron confit.

| | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Ardèche |
| Sous-région | Côteaux de l'Ardèche |
| Appellation | IGP |
| Millésime | 2023 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.5 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2027 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 322104 |
| Accord mets et vins | Poisson, Charcuterie, Apéritif |



Vinification

Vinification et élevage en cuve en acier pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Argile calcaire.

Histoire

La maison Louis Latour est l'un des producteurs les plus innovateurs de Bourgogne, sans rien perdre de son image traditionnelle. Dans le cadre de l'expansion de l'entreprise en 1979, la vallée de l'Ardèche fut choisie pour ses sols argileux et calcaires, qui en faisaient un lieu idéal pour produire un chardonnay de grande qualité.

