



Chardonnay Grand Ardèche 2023

Robe jaune pâle. Le nez révèle des arômes de pain grillé, de vanille et d'amande. En bouche, il présente une belle tension dès la première gorgée, déployant une richesse de notes épicées, fruitées et florales. Bien équilibré, avec une persistance aromatique remarquable.

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 2028
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	295663
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Charcuterie, Apéritif



Vinification

Vinification et élevage en fûts de chêne (neufs à 25%) pendant 10 mois.

Terroir

Argile et craie.

Histoire

Bien que la maison Louis Latour conserve son image traditionnelle, elle se révèle être l'une des maisons les plus innovantes de Bourgogne. En 1979, la décision est prise de se lancer dans la production de chardonnay en Ardèche, une région où les sols argilo-calcaires bénéficient d'un ensoleillement idéal. Le Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles.

