



Chardonnay Ardèche 2023

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.

