



Viognier Ardèche 2023

Le Viognier de l'Ardèche se présente dans le verre avec une robe jaune doré. Au nez, il révèle des arômes intenses de fruits à chair blanche. En bouche, il séduit par une fine acidité, beaucoup de fraîcheur et une structure équilibrée. Croquant et délicieux !

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	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322362
Accord mets et vins	Plats à base d'asperges, Charcuterie, Terrine, Apéritif



Vinification

Vinification et élevage en cuve en acier pendant 12 mois.

Terroir

Argile calcaire.

Histoire

Le Viognier était à l'origine cultivé dans le nord des Côtes-du-Rhône. Au cours du dernier quart du XXe siècle, il est devenu l'un des cépages les plus populaires au monde, après avoir presque totalement disparu. En 2007, la Maison Louis Latour a décidé de produire un vin composé à 100 % de Viognier. Les vignes de Viognier sont plantées sur des coteaux plus pentus que ceux du Chardonnay. Le vin est issu de raisins récoltés à la main et soigneusement vinifié dans la cave Latour en Ardèche, aux abords du village d'Alba-la-Romaine.

