



Chardonnay Grand Ardèche 2023

Colore giallo pallido. Al naso si rivelano profumi di pane tostato, vaniglia e mandorle. Al palato mostra una bella tensione fin dal primo sorso, sviluppando una pienezza di note speziate, fruttate e floreali. Ben equilibrato e con una notevole persistenza aromatica.

Produttore	Louis Latour
Categoria	Vino bianco
Paese	Francia
Regione	Ardèche
Sottoregione	Côteaux de l'Ardèche
Classificazione	IGP
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	295663
Adatto a	Pesce, Crostacei, Salumi, Aperitivi



Vinificazione

Vinificazione e affinamento in botti di rovere (di cui il 25 percento nuove) da 10 mesi.

Terroir

Argilla e creta

Storia

Pur mantenendo la sua immagine tradizionale, la Maison Louis Latour si dimostra una delle case più innovative della Borgogna. Nel 1979 si decise di iniziare a produrre Chardonnay nell'Ardèche, una regione in cui i terreni argillosi e calcarei beneficiano di un'esposizione solare ideale. Il Grand Ardèche è ottenuto dalle migliori parcelle.

