



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.

