



Viognier Ardèche 2023

Il Viognier dell'Ardèche si presenta nel bicchiere con un giallo dorato. Al naso sprigiona intensi profumi di frutta a polpa bianca. Al palato convince con una fine acidità, grande freschezza e una struttura equilibrata. Croccante e delizioso!

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	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2027
Vitigni	Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322362
Adatto a	Piatti a base di asparagi, Salumi, Terrina, Aperitivi



Vinificazione

Vinificazione e affinamento in botti di acciaio per 12 mesi.

Terroir

Argilla e calcare

Storia

Il Viognier veniva coltivato originariamente nel nord delle Côtes-du-Rhône. Nell'ultimo quarto del XX secolo, dopo essere quasi completamente scomparso, è diventato uno dei vitigni più apprezzati a livello mondiale. Nel 2007, la Maison Louis Latour ha deciso di produrre un vino composto al 100% da Viognier. Le viti di Viognier sono piantate su pendii più ripidi rispetto a quelli dello Chardonnay. Il vino è ottenuto da uve raccolte a mano e vinificato con cura nella cantina Latour in Ardèche, ai margini del villaggio di Alba-la-Romaine.

