Grand Ardèche Chardonnay Louis Latour



Pure expression du Chardonnay des Côteaux de l'Ardèche, cette cuvée conjugue l'élégance bourguignonne à la générosité méridionale. Élevée en fûts de chêne pendant dix mois, elle séduit par sa richesse aromatique, sa complexité et sa remarquable fraîcheur.

Origine: Le vignoble est situé dans les Côteaux de l'Ardèche, au cœur du sud-est de la France. Les sols argilo-calcaires, composés d'argile et de craie, assurent un excellent équilibre entre alimentation hydrique et drainage. Associés à un ensoleillement généreux, ils favorisent la maturité optimale du Chardonnay tout en conservant une belle fraîcheur naturelle.

Encépagement: Chardonnay

Vinification: Les raisins provenant de parcelles sélectionnées sont récoltés mécaniquement à maturité optimale. Après le pressurage, les moûts sont directement transférés dans des fûts de chêne français de la Tonnellerie Louis Latour où s'effectue la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique est réalisée à 100 %, puis le vin est élevé pendant au minimum 10 mois en barriques dont 25 % neuves, avec une chauffe moyenne favorisant finesse et complexité aromatique.

Dégustation: La robe présente une brillante couleur jaune pâle. Le nez dévoile des arômes délicats de vanille, brioche, acacia et miel. En bouche, la texture est ample et généreuse, portée par des notes de pâte d'amande et de vanille. L'équilibre entre richesse et fraîcheur offre une finale longue et harmonieuse.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 10-12 °C

Association mets: Idéal avec des moules marinières, des croquettes aux crevettes grises, un bar grillé ou un homard rôti au beurre. Il accompagne également parfaitement un poulet fermier rôti, une volaille à la crème ou un plateau de fromages à pâte pressée. Sa structure boisée met particulièrement en valeur les crustacés nobles et les poissons en sauce.