



Chardonnay Grand Ardèche 2021

CHF 19.90 | 10 cl = CHF 2.65

Robe jaune pâle. Le nez dévoile des parfums de brioche, de vanille et de mirabelles. En bouche, le vin est ample et rond avec des notes fruitées et vanillées fraîches. Belle longueur.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Louis Latour |
| Type d'article | Vin blanc |
| Pays | France |
| Région | Ardèche |
| Sous-région | Côteaux de l'Ardèche |
| Appellation | IGP |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 10° - 12° |
| Conservation | jusqu'en 2026 |
| Cépages | Chardonnay |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 294661 |
| Accord mets et vins | Poisson, Crustacés, Charcuterie, Apéritif |



Vinification

Vinification et élevage en fûts de chêne (neufs à 20%) pendant 8 à 10 mois.

Terroir

Argile et craie.

Histoire

Bien que la maison Louis Latour conserve son image traditionnelle, elle se révèle être l'une des maisons les plus innovantes de Bourgogne. En 1979, la décision est prise de se lancer dans la production de chardonnay en Ardèche, une région où les sols argilo-calcaires bénéficient d'un ensoleillement idéal. Le Grand Ardèche est issu des meilleures parcelles.

