



## Chardonnay Grand Ardèche 2022

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	2022
Format	75 cl
Alcool	13.0 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2027
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	295662
Accord mets et vins	Poisson, Crustacés, Charcuterie, Apéritif



### Vinification

Vinification et élevage en fûts de chêne (neufs à 25%) 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.

