



## Chardonnay Ardèche 2022

Couleur jaune clair vif. Au nez, des arômes de pêche jaune et d'amandes fraîches. En bouche, ce vin de pays a de la mâche et dévoile des arômes de zeste de citron vert, de noisette et d'abricot.

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
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	294862
Accord mets et vins	Poisson, Charcuterie, Apéritif



### Vinification

Vinification et élevage en cuve en acier pendant 8 à 10 mois.

### Terroir

Argile calcaire.

### Histoire

La maison Louis Latour est l'un des producteurs les plus innovateurs de Bourgogne, sans rien perdre de son image traditionnelle. Dans le cadre de l'expansion de l'entreprise en 1979, la vallée de l'Ardèche fut choisie pour ses sols argileux et calcaires, qui en faisaient un lieu idéal pour produire un chardonnay de grande qualité.

