Grand Ardèche Chardonnay Louis Latour



Een pure expressie van Chardonnay uit de Coteaux de l'Ardèche, waarbij Bourgondische elegantie samenkomt met de zuiderse rijkdom van de regio. Dankzij een rijping van tien maanden op eikenhouten vaten onderscheidt deze wijn zich door zijn aromatische complexiteit en frisse finesse.

Oorsprong: De wijngaarden liggen in de Coteaux de l'Ardèche in het zuidoosten van Frankrijk. De ondergrond van klei en kalk zorgt voor een uitstekende waterhuishouding en een gecontroleerde rijping van de druiven. Dankzij het zonnige klimaat bereikt de Chardonnay een perfecte rijpheid terwijl hij zijn natuurlijke frisheid behoudt.

Druiven: Chardonnay

Vinificatie: De druiven van zorgvuldig geselecteerde percelen worden machinaal geoogst op optimale rijpheid. Na het persen wordt het sap rechtstreeks overgebracht naar Franse eikenhouten vaten van Tonnellerie Louis Latour voor de alcoholische gisting. De malolactische omzetting wordt volledig uitgevoerd, waarna de wijn minstens 10 maanden rijpt op vat, waarvan 25% nieuwe barriques met een medium toastniveau voor extra complexiteit en elegantie.

Degustatie: De wijn toont een heldere lichtgele kleur. In de neus komen aroma's van vanille, brioche, acaciabloesem en honing naar voren. De smaak is vol en romig, met toetsen van amandelspijs en vanille. De mooie balans tussen rijkdom en frisheid zorgt voor een lange en elegante afdronk.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Perfect bij mosselen, garnaalkroketten, gegrilde zeebaars of kreeft met boter. Ook uitstekend bij gebraden hoevekip, gevogelte met roomsaus of harde kazen. De subtiele houttoetsen sluiten bijzonder goed aan bij schaaldieren en visgerechten met een romige saus.