

Ardèche Chardonnay



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Ardèche IGP
SZCZEP	Chardonnay
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	IWC srebro Guide Hachette des Vins 2 stars Decanter 88 pkt.

Aromat:

Kolor bladozłoty. Urzekający bukiet aromatów żółtych owoców, moreli i miodu.

Smak:

W ustach świeże, zaokrąglone, z posmakiem dojrzałych brzoskwiń.

Potrawy:

Aperitif, sery miękkie

Więcej informacji:

Wiek winorośli 25 lat. Fermentacja metodą tradycyjną w stalowych kadziach w kontrolowanej temperaturze. Dojrzewanie w stalowych kadziach przez okres 10 miesięcy.

Maison Louis Latour



Maison Louis Latour to jedna z najbardziej prestiżowych i najdłużej działających rodzinnych firm winiarskich Burgundii. Jej historia sięga 1797 roku, choć korzenie rodziny Latour w regionie Aloxe-Corton sięgają XVIII wieku. Od ponad 200 lat dom pozostaje niezależny i zarządzany przez kolejne pokolenia tej samej rodziny, będąc symbolem burgundzkiej tradycji, jakości i długofalowej wizji.

Posiadłość obejmuje około 50 hektarów winnic, w tym największą kolekcję parceli Grand Cru w Côte d'Or. W portfolio znajdują się legendarne apelacje, takie jak Corton-Charlemagne, Corton, Chambertin, Romanée-Saint-Vivant czy Chevalier-Montrachet. Równolegle Maison Louis Latour działa jako négociant-éleveur, współpracując z najlepszymi producentami Burgundii i oferując szeroką gamę win od regionalnych po najbardziej prestiżowe crus.

Wyjątkowym elementem filozofii producenta jest własna bednarnia, która od pokoleń wytwarza dębowe beczki wykorzystywane do dojrzewania win. Dzięki pełnej kontroli nad procesem produkcji oraz szacunkowi dla terroir, wina Louis Latour wyróżniają się elegancją, precyzją i doskonałą zdolnością dojrzewania.

Dziś Maison Louis Latour jest uznawana za jednego z najważniejszych ambasadatorów Burgundii na świecie, łącząc wielowiekowe dziedzictwo z nowoczesnym podejściem do jakości i zrównoważonej uprawy winorośli.