



Louis Latour Grand Ardèche Chardonnay IGP Ardèche 2013

Louis Latour
Côteaux de l'Ardèche / França
www.louislatour.com

SOBRE O PRODUTOR:

Fundada em 1797, a Louis Latour é uma empresa familiar com longa história, que construiu sua reputação com base no equilíbrio entre tradição e inovação e se tornou reconhecida internacionalmente pela qualidade dos seus brancos e tintos.

A família Latour se dedica à viticultura desde o século XVIII (mesmo antes da fundação da vinícola) e vem construindo, geração após geração, um *Domaine* singular na Borgonha com cerca de 50 hectares. O *Domaine Louis Latour* é proprietário da maior extensão de vinhedos Grand Cru da Côte d'Or, com um total de quase 29 hectares.

A Louis Latour foi uma das pioneiras na produção de Chardonnay e Pinot Noir de qualidade fora das fronteiras da Borgonha. Seus vinhos produzidos nas regiões de Ardèche e Côteaux de Verdon vêm conquistando prestígio e mercados pela excelente qualidade.

Em 1997 a vinícola celebrou seu bicentenário e foi admitida no exclusivo "Club Hénokiens", restrito apenas a empresas líderes em seus segmentos de mercado, que permaneçam familiares, tenham uma história de ao menos 200 anos e ainda possuam o nome de seu fundador. Só existem, aproximadamente, 40 dessas empresas no mundo!

SOBRE O VINHO:

Mesmo mantendo sua imagem de produtor tradicional, a Maison Louis Latour é uma das mais inovadoras da Borgonha. Visando expandir seus negócios, em 1979 a Maison Louis Latour escolheu o vale do rio Ardèche, com seus solos argilosos e ricos em pedra calcária, como a região ideal para produzir grandes Chardonnays além-Borgonha.

O Grand Ardèche é tratado e produzido como um Cru Classé da Côte-d'Or.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

Tipo: branco seco.

Uva(s): Chardonnay; vinhas com idade média de 20 anos.

Vinificação: em barricas de carvalho francês; maloláctica total.

Amadurecimento: 8-10 meses *sur-lie* (sobre as borras) em barricas de carvalho francês (20% novas; tosta média).

Graduação alcoólica: ~13,0%

Acidez: __ g/l. (pH __)

Açúcar Residual: __ g/l.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

Cor: amarela com reflexos esverdeados e brilhantes.

Aroma: elegante, lembrando flores brancas, marzipã, brioche, frutas cítricas maduras, mel, especiarias e com um sutil toque de baunilha.

Sabor: na boca é deliciosamente saboroso e refrescante, com boa densidade, ótimo equilíbrio fruta/acidez, fruta cítrica madura, nuances de baunilha e longa persistência.

SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Versátil, acompanha bem saladas, peixes de carnes brancas com molhos saborosos, frutos do mar grelhados ou cozidos e com molhos saborosos e queijos de massa mole.

Servir a 08-10°C.

PREMIAÇÕES:

- 2013: Decanter 91

- 2012: Prata no International Wine Challenge 2014

- 2011: Wine of the week (The Independent, 22/12/13, UK)

