

# "Mythologie" Pinotissima

Pinot Noir

2017



## Le Vignoble

Le Domaine de La Pierre Latine est constitué de huit parcelles réparties dans le périmètre de l'appellation d'Yvorne et appuyées aux contreforts des Alpes Vaudoises. Il est entièrement exposé à l'ouest/sud-ouest, avec des pentes d'une déclivité pouvant atteindre 35 à 40%, propices au ruissellement des eaux de pluie et à un drainage naturel des terres

**Altitude** 410m à 600m

**Exposition** Ouest/Sud-Ouest

**Sol** riche en alluvions, en sédiments, en terre d'éboulis et graveleuse, posant sur un socle de calcaire alpin

**Cépage** Pinot Noir âge moyen de 35 ans - taille longue (Guyot)

**Méthode culturale** production intégrée

## La Cave

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Après un léger foulage les fermentations démarrent naturellement en grappe entière à une température limitée à 28-29°C. Cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines).

Après pressurage le vin est entonné et l'élevage se déroule en barriques de chêne français (50% neuves) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère.

**Production** 1'500 bouteilles en moyenne produites dans les meilleures années

**Format** bouteille (75cl).

Pour des plus gros formats prendre contact avec le domaine en début d'année

## La Dégustation

**Robe** rubis à bord grenat

**Aromatique** florale et notes épicées. Une fenêtre ouverte sur une première évolution (aromatique secondaire)

**Bouche** attaque ronde, généreuse, le milieu de bouche se montre structuré et le végétal mûr apporte du relief et de la texture. En rétro-olfaction des notes de fruit compoté, fleurs fanées et humus anoblissent la finale.

## Le Service

**Température de service** 15-16°C

**Aération** servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne

**Garde potentielle** 10 ans +

**Accords mets et vins** privilégier le moment du plat principal à base de volailles et de gibiers à plume (grive, faisan), farcis à la châtaigne ou aux abats et des accompagnements à base de légumes racines