

"Mythologie" Merlotissima

Merlot

2022



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 410 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 Merlot âge moyen de 20 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 éraflage, le foulage suit une petite macération à froid pendant quelques jours. Températures de fermentation limitées à 28-29°C, cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines). 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 brillant, nuance violacée

Aromatique montre une remarquable densité de fruit (mûre de rosier) et d'élégantes notes épicées

Bouche attaque enrobée, le milieu de bouche est structuré et l'élevage apporte une belle mâche qui se détend après quelques minutes d'aération

Le Service

Température de service 15-16°C

Aération servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bordeaux

Garde potentielle 10 ans +

Accords mets et vins privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges et de gibiers à poil

(chevreuil, cerf) accompagné par des sauces épaisses style poivrade ou Grand Veneur