

Yvorne
Pinot Gris
2019



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.

Superficie 6 ha

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 Gris 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. Suit le foulage et le pressurage en pressoir pneumatique.

Débouillage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur lies en amphore (15%) et en barrique (85%) pendant 2 à 6 semaines avec bâtonnage. L'élevage se déroule en barrique de chêne français (50% neuf, 50% de deuxième passage).

Format bouteille (75cl), demi (37.5cl) et magnum (150cl).

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

La Dégustation

Robe jaune-or dense

Aromatique épanouie sur un fruit tropical mûr (mangue), pêche melba et notes de caramel salé

Bouche attaque grasse, généreuse, l'élevage amène un tannin blanc qui soutient le volume du vin. Un vin chaleureux avec des senteurs de miel, brioche, vanille et fruit mûrs en rétro-olfaction.

Le Service

Température de service 10°C

Aération servir 5-10 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 crustacées (homard, carabineros, cigales de mer) ou poissons de mer à chair fibreuse/grasse (espardon, turbot), mais aussi des spécialités à base de courge (gnocchi, garnitures).