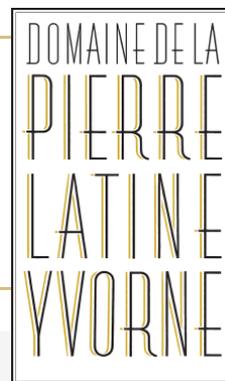


Yvorne "Clos de Plannavy"

Pinot noir

2020



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 moyenne 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 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% neufs) pendant environ 12 mois.

En fin d'élevage le fût et les cuves sont assemblés. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

Format bouteille (75cl) et demi (37.5cl).

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

La Dégustation

Robe Rubis brillant de belle densité.

Aromatique bouquet ouvert axé sur un fruit gourmand. Aromatique primaire avec un apport épicé de l'élevage

Bouche attaque sur le fruit frais, juteux et croquant, la matière tannique ressort en milieu de bouche et persiste jusqu'en finale.

Le Service

Température de service 15-16°C

Aération servir dans des verres à Bourgogne pour la dégustation

Garde potentielle 10 ans

Accords mets et vins privilégier le moment du plat principal à base de viandes blanches en sauce. Avec un peu d'évolution en bouteille, envisager aussi des préparations autour des champignons et des légumes racines.