

Yvorne "Nature" Grand Cru Chasselas, issu de nos vignes cultivées de manière biologique 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.

Superficie 11.5 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.

L'Yvorne "Nature" est l'expression même du terroir d'Yvorne.

Cépage Chasselas âge moyen de 20 ans - taille courte (Gobelet ou Cordon)

Méthode culturale vignes cultivées en bio

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.

Débourbage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur lies (100% malolactique faite) pendant 2 à 6 semaines (température 19 à 22°C).

L'élevage se déroule 20% en amphore, le reste en cuve inox pour une durée de 6 à 8 mois.

Production 5'000 bouteilles en moyenne

Format bouteille (75cl) et jéroboam (300cl)

La Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets verts - petit perlant (CO2 naturel)

Aromatique mûr avec petites notes acidulées, un fruit tropical frais (ananas) et pierre chaude

Bouche Issu de parchets caillouteux et extrêmement calcaires, il dévoile le côté minéral des sols d'Yvorne, avec une trame vive et une acidité tartrique qui en fait un vin de gastronomie.

Un très léger perlant, typique des chasselas, souligne cette impression de fraîcheur et de tonicité. A boire aujourd'hui...et dans 10 ans!

Le Service

Température de service 10°C

Aération servir dans des verres tulipes pour la dégustation

Garde potentielle 10 ans +

Accords mets et vins privilégier le moment de l'apéritif et le début de repas (légumes crus et poissons d'eau douce).

Dans la jeunesse ou après quelques années de vieillissement, le vin convient aux fromages d'alpage mi-salés ou aux chèvres frais.

Yvorne "Nature" Grand Cru Chasselas,
issu de nos vignes cultivées de manière biologique
2022

