Yvorne

"Le Rouge de Rouges"

2020

DOMAINE DE LA PIERRE LATINE YVORNE

The Vineyard

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.

Cultivation production intégrée.

The Winery

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 de plusieurs passages pendant environ 12 mois

En fin d'élevage les fûts sont assemblés. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

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

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

Tasting

Colour pourpre brillant, nuance violacée

Aromatics éventail de fruit noir bien mûr, bouquet chaleureux et accueillant

Palate s'harmonise avec une rapide oxygénation, le fruit prend le dessus sur la structure tannique. Bon support
acide en finale.

Serving

Optimum serving temperature 15-16°C

Areation servir dans des verres à tulipe pour la dégustation

Ageing potential 10 ans

Food and wine pairing privilégier le moment du plat principal à base de viandes et de légumes grillés, la charcuterie et les repas champêtres.