Yvorne "Le Rouge de Rouges"

Assemblage Gamaret, Diolinoir, Merlot et 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 Gamaret, Diolinoir, Merlot et Pinot Noir, 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 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 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 pourpre brillant, nuance violacée

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

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

Le Service

Température de service 15-16°C

Aération servir dans des verres à tulipe pour la dégustation

Garde potentielle 10 ans

Accords mets et vins privilégier le moment du plat principal à base de viandes et de légumes grillés, la charcuterie et les repas champêtres.