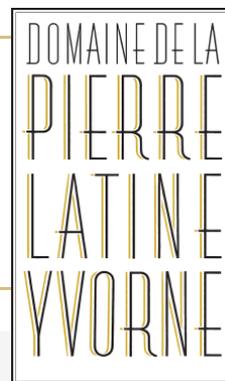


Yvorne "Semper Fidelis"

Gamay

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.

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 Gamay 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 cuve inox pendant environ 6 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

Format bouteille (75cl).

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

La Dégustation

Robe rubis brillant et dense

Aromatique fruits rouges mûrs et une élégante épice douce. Encore dans sa jeunesse, il possède déjà une remarquable complexité aromatique

Bouche attaque sur le fruit frais, juteux et croquant, la matière tannique est subtile et intégrée.

Le Service

Température de service 13-15°C

Aération servir dans des verres à tulipe pour la dégustation

Garde potentielle 5-8 ans

Accords mets et vins il peut accompagner tous les temps d'un repas (légumes, soupes, cuisine méditerranéenne).

Dans l'éclat de la jeunesse à consommer comme un vin de printemps; avec deux à trois ans d'évolution, il se mariera à merveille avec les viandes blanches.