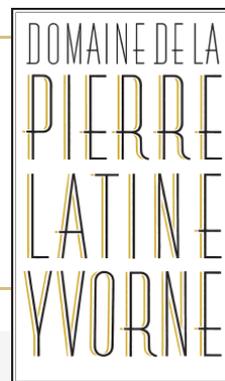


Yvorne
Merlot
2022



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 : Pinot Gris âge moyen de 20 ans - taille longue (Guyot)

Cépage Merlot 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.

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.

La Dégustation

Robe rubis brillant, nuance violacée

Aromatique remarquable diversité de fruits (mûre, griotte) avec d'élégantes notes épicées

Bouche attaque généreuse, un glissant coulis de fruit noir, le milieu de bouche présente une structure bien fondue, la finale est soutenue par des tannins fins et mûrs et des petites amertumes nobles.

Le Service

Température de service 15-16°C

Aération servir dans des verres à Bordeaux pour la dégustation

Garde potentielle 10 ans

Accords mets et vins privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges grillées, la charcuterie et des mets épicés, style cuisine espagnole traditionnelle.