

"Mythologie" Pinotissima

Pinot Noir

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 Noir âge moyen de 35 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 un léger foulage les fermentations démarrent naturellement en grappe entière à une température limitée à 28-29°C. Cuvaison longue (en moyenne 3-4 semaines).

Après pressurage le vin est entonné et l'élevage se déroule en barriques de chêne français (50% neuves) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère.

Production 1'500 bouteilles en moyenne produites dans les meilleures années

Format bouteille (75cl).

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

La Dégustation

Robe rubis à bord grenat

Aromatique florale et notes épicées. Une fenêtre ouverte sur une première évolution (aromatique secondaire)

Bouche attaque ronde, généreuse, le milieu de bouche se montre structuré et le végétal mûr apporte du relief et de la texture. En rétro-olfaction des notes de fruit compoté, fleurs fanées et humus anoblissent la finale.

Le Service

Température de service 15-16°C

Aération servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bourgogne

Garde potentielle 10 ans +

Accords mets et vins privilégier le moment du plat principal à base de volailles et de gibiers à plume (grive, faisan), farcis à la châtaigne ou aux abats et des accompagnements à base de légumes racines