
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

AIGLE GRAND CRU «CLOS DU CROSEX GRILLÉ»

VINIFICATION

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Le pressurage se déroule le plus rapidement possible en pressoir pneumatique. Débourage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur lies (100% malolactique faite) pendant 2 à 6 semaines (température 19 à 22°C) L'élevage se déroule 50% en amphores, le restant en cuve inox pour une durée de 6 à 8 mois

Volume > 70cl ou 140cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Un joli bouquet de fleurs blanches, dominé par le chèvrefeuille et le tilleul, présente un nez qui rappelle les pierres mouillées. En bouche, ce vin est généreux avec une texture veloutée qui lui confère du volume avant de terminer sur une finale saline très rafraîchissante.

CÉPAGE

Chasselas âge moyen de 20 ans - taille courte
(Gobelet ou Cordon)

ARÔME - CLÉS

