
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.

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 fûts de chêne français (neufs à 50%) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère.

Volume > 70cl ou 140cl

Alcool > 13.5%

NOTE DE DÉGUSTATION

Une Syrah impressionnante avec beaucoup de puissance et un côté très umami en bouche. Elle a des notes fumées, de viandes grillées, de prunes confites et de cerises rouges. Les tannins sont fermes, structurés, néanmoins, ils ont un grains fins et apporte du volume et de l'élégance au vin. La texture est veloutée et allonge la longue finale. Une fois que le vin s'ouvre, des notes de poivre noir et de sauge apparaissent.

CÉPAGE

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

ARÔME - CLÉS

