
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

L'YVORNE GRAND CRU

VINIFICATION

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne.

Le pressurage s'effectue ensuite en pressoir pneumatique.

Débouillage 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 20% en amphore, le restant en cuve pour une durée de 6 à 8 mois sur lies

Volume > 75cl, 37.5cl ou 150cl

Alcool > 12.5%

NOTE DE DÉGUSTATION

Un très bon Chasselas qui se boit très bien seul, avec un apéritif ou pour accompagner des poissons. Il a un nez très floral avec du chèvrefeuille, une pointe de glycine et un côté thé blanc souligné par des notes expressives de pêche de vigne. La texture est soyeuse et allonge la longue finale.

CÉPAGE

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

ARÔME - CLÉS

