
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

MERLOT

VINIFICATION

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Environ 2/3 des raisins vont être utilisées en grappes entières et ne seront pas éraflés afin d'apporter de la fraîcheur au vin. Après éraflage et foulage, les raisins vont faire une macération à froid pendant quelques jours pour extraire couleur et arômes. Températures de fermentation limitées à 28-29°C, cuvaision en moyenne 3-4 semaines. L'élevage se déroule en barrique de chêne français de plusieurs passages pendant environ 12 mois, avec 1/3 de barriques en chêne français neuves et le reste en fûts de plusieurs vins.

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin avec un nez intense entre la cerise rouge, la prune rouge et bleue ainsi que des framboises et myrtilles. Son acidité est modérée mais rafraîchissante. Les tannins sont délicats, soyeux. La texture veloutée se marie parfaitement avec la longue fin de bouche sur des notes chocolatées. Il y a une belle amertume en finale qui apporte de la complexité, de la profondeur et du volume à ce vin.

CÉPAGE

Pinot Noir âge moyenne de 35 ans - taille longue (Guyot)

ARÔME - CLÉS

