
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

MYTHOLOGIE PINOTISSIMA

VINIFICATION

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.

Volume > 75cl

NOTE DE DÉGUSTATION

Un Pinot impressionnant tant il est complexe ! Il a une large palette d'arômes à commencer par le côté fraise compotée, jus de canneberge puis viennent toutes les notes épicées, beaucoup de vanille Bourbon, de la noix de muscade et un côté caramel qui rappelle le Rhum. Les tannins sont très fins, délicats et prolongent la finale tout en apportant du relief à ce vin à la texture satinée.

CÉPAGE

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

ARÔME - CLÉS

