

---

# DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX  
YVORNE

## PINOT GRIS

### VINIFICATION

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Le pressurage prend ensuite place dans un pressoir pneumatique. Débourage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur le lies en amphore ( 15%) et en barrique ( 85%) pendant 2 à 6 semaines avec nâtonnage. L'élevage se déroule en barriques de chêne français ( 50% neuf, 50% de deuxième passage).

Volume > 75cl, 37.5cl ou 150cl  
Alcool > 13.5%

---

### NOTE DE DÉGUSTATION

Un magnifique Pinot Gris avec une vaste palette aromatique alliant citron confit, tarte au citron, pêche blanche, une pointe de mangue et quelques épices douces. Sa texture est onctueuse. Un vin à la fois gras, avec du volume et riche mais parfaitement équilibré par l'acidité.

---

### CÉPAGE

Pinot Gris âge moyen de 20 ans - taille longue ( Guyot )

---

### ARÔME - CLÉS

