
DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX
YVORNE

ROUGE DE ROUGES

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 barriques de chêne français de plusieurs passages pendant environ 12 mois.

En fin d'élevage les fûts sont assemblés. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

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

NOTE DE DÉGUSTATION

Un vin très gourmand présentant des arômes de fruits rouges de groseilles et fraises bien mûres, le tout souligné par une pointe d'épices douces (canelle, cardamome, vanille).

L'acidité est modérée et vient équilibrer le vin en apportant de la fraîcheur. Les tannins sont très fins, subtils, allongent la finale tout en étant parfaitement fondus dans le vin.

Cela donne une texture veloutée à ce vin rond.

CÉPAGE

Gamaret, Diolinoir, Merlot et Pinot Noir, âge moyen de 20 ans - taille longue (Guyot)

ARÔME - CLÉS

