

---

# DOMAINE PIERRE LATINE

HOFFMANN - GEX  
YVORNE

## GAMAY SEMPER FIDELIS

### 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 cuve inox pendant environ 6 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère. Grappe entière

Volume > 75cl  
Alcool > 13.5%

---

### NOTE DE DÉGUSTATION

Un nez fumé avec une pointe de réglisse et sur les fraises fraîches et légèrement confiturées ainsi que de framboises. Les tannins sont poudrés et intégrés. Ils apportent un peu plus de corps et de volume à ce Gamay concentré. L'acidité équilibre le vin en contrebalançant l'alcool. La finale est persistante sur les notes torréfiées.

---

### CÉPAGE

Gamay âge moyen de 20 ans - taille longue ( Guyot )

---

### ARÔME - CLÉS

