

# "Mythologie" Merlotissima

Merlot

2022



## Le Vignoble

Le Domaine de La Pierre Latine est constitué de huit parcelles réparties dans le périmètre de l'appellation d'Yvorne et appuyées aux contreforts des Alpes Vaudoises. Il est entièrement exposé à l'ouest/sud-ouest, avec des pentes d'une déclivité pouvant atteindre 35 à 40%, propices au ruissellement des eaux de pluie et à un drainage naturel des terres.

**Altitude** 410 à 600m

**Exposition** Ouest/Sud-Ouest

**Sol** riche en alluvions, en sédiments, en terre d'éboulis et graveleuse, posant sur un socle de calcaire alpin

**Cépage** Merlot âge moyen de 20 ans - taille longue (Guyot)

**Méthode culturale** production intégrée

## La Cave

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 (50% neuves) pendant environ 12 mois. La mise en bouteille se fait après une filtration légère

**Production** 1'500 bouteilles en moyenne produites dans les meilleures années

**Format** bouteille (75cl)

Pour des plus gros formats prendre contact avec le domaine en début d'année

## La Dégustation

**Robe** rubis brillant, nuance violacée

**Aromatique** montre une remarquable densité de fruit (mûre de rosier) et d'élégantes notes épicées

**Bouche** attaque enrobée, le milieu de bouche est structuré et l'élevage apporte une belle mâche qui se détend après quelques minutes d'aération

## Le Service

**Température de service** 15-16°C

**Aération** servir 10 minutes avant de déguster dans des verres à Bordeaux

**Garde potentielle** 10 ans +

**Accords mets et vins** privilégier le moment du plat principal à base de viandes rouges et de gibiers à poil

(chevreuil, cerf) accompagné par des sauces épaisses style poivrade ou Grand Veneur