

"Jazzy Mania"

Rosé des coteaux du Chablais

2022



Le Vignoble

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

Altitude 410m à 550m

Exposition Sud/Sud-Ouest

Sol Terre d'éboulis, graveleuse, reposant sur un socle de calcaire alpin

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

Méthode culturale en reconversion bio

La Cave

Récoltés à la main sans attendre une maturité excessive, les raisins sont triés à la vigne. Suit immédiatement le foulage et le pressurage. Débourage fin. La fermentation démarre spontanément en cuve inox sur lies pendant 2 à 6 semaines (température 19 à 22°C). Le vin est élevé jusqu'aux mises du printemps suivant les vendanges, sans correction de la couleur.

Format bouteille (75cl) et magnum (150cl).

La Dégustation

Robe saumon clair

Aromatique fraîche, gourmande et en même temps tonique sur des notes de framboise et pomme grenade

Bouche attaque ronde, fraîcheur tonique, presque sexy. Belle acidité finale.

Le Service

Température de service 10°C

Aération servir dans des verres tulipe pour la dégustation

Garde potentielle à boire dans l'année

Accords mets et vins privilégier le moment de l'apéritif et les mets estivaux. Idéal avec des huîtres et des antipastis.