

# Yvorne Grand Cru

Chasselas

2023



## 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.

**Superficie** 11.5 ha

**Altitude** 410m 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** Chasselas âge moyen de 20 ans - taille courte (Gobelet ou Cordon)

**Méthode culturale** production intégrée.

## La Cave

Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont triés à la vigne. Suit le foulage et le pressurage en pressoir pneumatique.

Débourbage fin, ensuite les fermentations démarrent spontanément sur lies (100% malolactique faite) pendant 2 à 6 semaines (température 19 à 22°C).

L'élevage se déroule 20% en amphore, le restant en cuve inox pour une durée de 6 à 8 mois

**Production** 45'000 bouteilles en moyenne

**Format** bouteille (75cl), demi (37.5cl) et magnum (150cl). Pour des plus gros formats prendre contact avec le domaine en début d'année.

## La Dégustation

**Robe** jaune pâle aux reflets verts - petit perlant (CO2 naturel)

**Aromatique** mûr avec petites notes acidulées, un fruit tropical frais (ananas) et pierre chaude

**Bouche** attaque ronde, généreuse, un joli gras enrobe le milieu de bouche, relevé par un soupçon de carbonique, des amertumes nobles allongent la finale qui se distingue par une note saline.

## Le Service

**Température de service** 10°C

**Aération** servir dans des verres tulipe pour la dégustation

**Garde potentielle** 10 ans +

**Accords mets et vins** privilégier le moment de l'apéritif et le début de repas (légumes crus et poissons d'eau douce).

Dans la jeunesse ou après quelques années de vieillissement, le vin convient aux fromages d'alpage mi-salés ou aux chèvres frais.

# Yvorne Grand Cru

Chasselas

2023

