

Pinot Noir Barrique d'Yvorne, Lettres de Noblesse - Chablais AOC - 2016 - 75 cl



Région viticole Vaud Chablais

Cépage(s) Pinot Noir

Notes de dégustation

Apparence Belle robe rouge, cerises noires

Nez Le nez développe un bouquet d'une grande richesse, grâce aux arômes profonds de fruits rouges, des notes de café et de pralinés, le tout, soutenu par de fines odeurs de vanille et d'épices

Palais La bouche est droite, chaleureuse, énergique, la masse tannique, intense et élégante, renforce la structure, la barrique est bien raisonnée, les notes épicées emballent et embellissent le tout

Finale La finale est longue et généreuse, de grande élégance, tout comme ce vin de très belle race

Vins et mets

Emballage

Terroir

Le vignoble bénéficie d'un ensoleillement généreux et d'un drastique drainage des terres. La chaleur que réverbère la montagne, le foehn et les brises caressent les vignes jusqu'à la maturité idéale. Production moyenne: 600 g/m². Afin d'atteindre une légère surmaturité, la récolte s'effectue deux à trois semaines après la récolte normale

Oenologue

Daniel Dufaux

Vinification

La vendange n'est pas levurée, partiellement éraflée, elle subit un cuvage long (macération pendant laquelle se déroule la fermentation) qui dure 4 à 5 semaines et permet l'extraction de la couleur et des tanins, deux éléments fondamentaux pour l'équilibre des vins rouges. Ensuite l'élevage en barriques pendant 18 mois va apporter la race, l'onctuosité et la noblesse de ce grand vin