

DOMAINE SERENE

YAMHILL CUVÉE PINOT NOIR

v. 2003

“Intensief en rijp”

Proefnotities

Zoals kenmerkend voor het oogstjaar 2003 heeft ook de Yamhill Cuvée rijpe en kruidige aroma's van donkere kerspruimen, gekonfijte aardbeien, sandelhout, rode bieten, cola, anijs, kaarswas en piment. De smaak is vol en soepel met veel rijpe aardbeien, donkere kersen, sassafras, citrus en een vleugje estragon met een ongelooflijk lange en zijdeachtige afdronk.

Wijngaard

De Yamhill Cuvée wordt gemaakt van Pommard (62%), Wädenswil (5%) en Dijon (33%), alle drie klonen van de Pinot Noir, die hoofdzakelijk van de wijngoederen in de Dundee Hills (77%) en Eola Hills (23%) afkomstig zijn.

Rendement

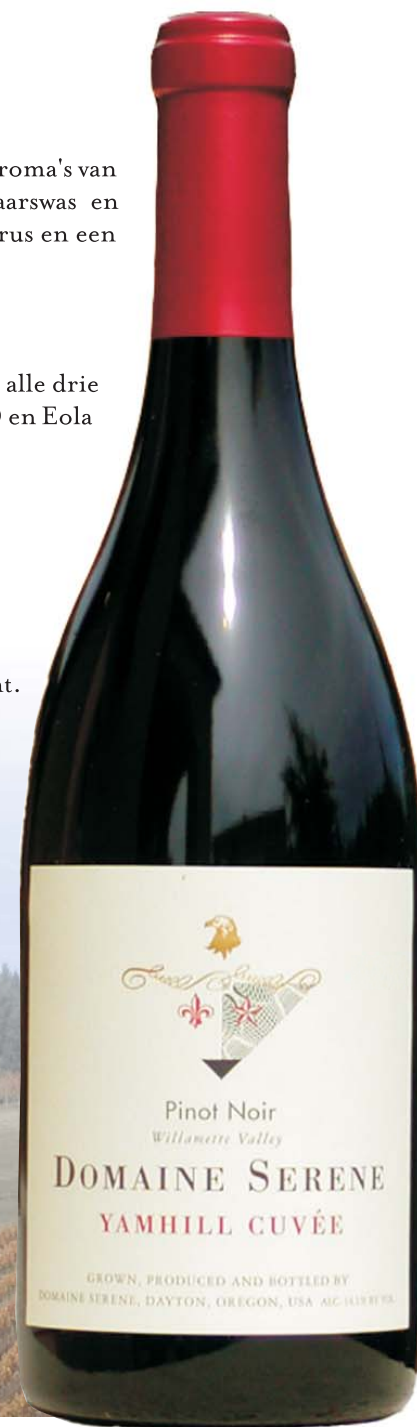
30.5 hl/ha

Rijping

11 maanden gerijpt op Franse eikenhouten barriques, waarvan 30% nieuw werd aangekocht. Niet geklaard en niet gefilterd.

Over het oogstjaar

Warm weer in de late lente zorgde voor een gelijkmatige bloei onder werkelijk ideale omstandigheden. De bloeitijd duurde maar twee weken en de vruchtzetting was goed. Het voortdurend hete en droge weer gedurende de hele zomer droeg bij tot een excellente aroma-ontwikkeling in de druiven. De zomerse recordtemperaturen maakten een vroege oogst met een ongekend hoog suikergehalte mogelijk. Het resultaat is een wijn met het intensieve en rijpe aromaprofiel van deze jaargang.



6555 NE Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 ★ Toll Free: 866-864-6555 ★ Fax: 503-864-4500
E-Mail: info@domaineserene.com ★ www.domaineserene.com

DOMAINE SERENE

YAMHILL CUVÉE PINOT NOIR

v. 2003

"Intense & Ripe ..."

TASTING NOTES

As is typical of the vintage, the 2003 Yamhill Cuvée is loaded with ripe and spicy aromas of dark cherry plum, candied strawberry, sandalwood, beetroot, cola, anise, candle wax and allspice. The palate is full and supple, showing lots of ripe strawberry, dark cherry, saffron, citrus and slight tarragon with an incredibly long and silky finish.

VINEYARD

Blend of Pommard (62%), Wadenswil (5%) and Dijon (33%) clones of Pinot Noir sourced primarily from estate vineyards in the Dundee Hills (77%) and Eola Hills (23%).

CROP YIELD

2.15 tons/acre.

AGING

Aged 11 months in French oak barrels of which 30% were new. Unfined and unfiltered.

VINTAGE NOTES

Warm weather in late spring provided virtually ideal conditions for uniform flowering. Bloom concluded in 2 weeks and set was very good. Continued warm and dry conditions throughout the summer encouraged excellent flavor development in the grapes. Record heat accumulation led to an early harvest with unprecedented sugar levels. The resulting wine possesses the intensity and ripe flavor profile of the vintage.



6555 NE Hilltop Lane, Dayton, OR 97114 ★ Toll Free: 866-864-6555 ★ Fax: 503-864-4500
E-Mail: info@domaineserene.com ★ www.domaineserene.com