

DOMAINE SERENE

YAMHILL CUVÉE PINOT NOIR

v. 2003

“Intense et Mûr...”

NOTES DE DÉGUSTATION

La cuvée Yamhill 2003, caractéristique du vignoble, est chargée d'arômes mûrs et épicés de prunes, mirabelles, de fraises confites, de bois de santal, de cola, d'anis, de cire et de piment. Le palais plein et souple se tapisse de fraise mûre, de cerise noire, de sassafras, de citron et d'une légère note d'estragon, et se prolonge en une très longue finale soyeuse.

VIGNOBLE

Différents clones de pinot noir, Pommard (62%), Wadenswil (5%) et Dijon (33%), provenant principalement de propriétés viticoles des Dundee Hills (77%), et des Eola Hills (23%).

PRODUCTION

30.5 hl/ha

ÉLEVAGE

Vin vieilli 11 mois en fûts de chêne français, dont 30 % de barriques neuves. Non clarifié et non filtré.

MILLÉSIME

Les températures clémentes en fin de printemps offraient dès le départ les conditions idéales pour une floraison uniforme. Partie d'une montre excellente, la fleur dura quinze jours. Grâce au temps chaud et sec tout au long de l'été, les parfums se sont merveilleusement développés dans les raisins et les nombreux records de chaleur se sont soldés par une récolte précoce, avec des taux de sucre sans précédent. Le vin possède l'intensité et les saveurs mûres caractéristiques de ce millésime.



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