

DOMAINE SERENE

YAMHILL CUVÉE PINOT NOIR

v. 2003

“Intensiv och mogen ...”

SMAKPROFIL

Yamhill Cuvée 2003 är en typisk representant för årgången med en fullmatad, mogen och kryddig arom av mörka körsbärsplommor, kanderade jordgubbar, sandelträ, rödbetor, kola, anis, vaxljus och kryddpeppar. Smaken är mjuk och fyllig med mängder av mogna jordgubbar, mörka körsbär, sassafras, citrus och en ton av dragon med en närmast otroligt lång och silkeslen eftersmak.

URSPRUNG

En blandning av Pommard- (62 %), Wadenswil- (5 %) och Dijonkloner (33 %) av Pinot Noir som främst kommer från vingårdarna i Dundee Hills (77 %) och Eola Hills (23 %).

SKÖRD

30.5 hl/ha

LAGRING

Lagrat 11 månader på franska ekfat varav 30 % var nya. Oklarat och ofiltrerat.

ÅRGÅNGSPROFIL

Den varma senkvåren gav närmast idealiska förhållanden för enhetlig blomning. Blomningen var över på 2 veckor och fruktbildningen blev mycket god. Det fortsatta varma och torra vädret under sommaren gav upphov till en utmärkt smakutveckling i druvorna och rekordvärme ledde till en tidig skörd med en aldrig tidigare skådad sockerhalt. Resultatet är en årgång med en intensiv och mogen smakprofil.



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