

# Domaine La Colombe

## Féchy La Colombe 2018

Féchy AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	La Colombe est la cuvée traditionnelle du Domaine. Ce vin est issu d'une sélection de différents parchets situés à Féchy. Afin de respecter la nature de chaque terroir, les parcelles sont vinifiées séparément et élevées sur lies. Au printemps, les cuves sont assemblées pour donner naissance à un vin gourmand et pourtant assez dense. Un vin de conversation, dont les premières gorgées appellent les suivantes.
Rendement	8 dl/m <sup>2</sup>
Age moyen vignes	20 ans
Nb de bouteilles	45'000
Vendanges	20 septembre 2018
Mise en bouteille	D'avril à septembre
Analyses :	
pH	3.45
Acidité totale	4.8 g/L
Alcool	13.3% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées</li><li>• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14° - 20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Elevage en cuve Inox pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin</li><li>• Sur ce millésime, 100% de la cuvée est avec malolactique</li></ul>
Dégustation	Vin tout en élégance, aux arômes frais et floraux, dans la tradition des meilleurs Chasselas vaudois.
Commentaire de Frédy Girardet	<i>« Un vrai vin de conversation, qui ouvre l'appétit et qui ne fatigue pas le palais. A déguster à l'apéritif, également sur des amuse-bouches gourmands : feuilletés, terrines, pâtés en croûte. »</i>