

Domaine La Colombe

Féchy La Colombe 2022

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. |
| Age moyen vignes | 25 ans |
| Vendanges | 12 septembre 2022 |
| Mise en bouteille | 15 mars 2023 |
| Analyses : | |
| pH | 3.45 |
| Acidité totale | 3.5 g/L |
| Alcool | 12.2% vol. |
| SO ₂ | 60 mg/L |
| Sucre résiduel | 0.5 g/L |
| Vinification | <ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures• Débourage statique de 24 à 48 heures• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin• Elevage en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin• Sur ce millésime, 100% de la cuvée est avec malolactique |
| Dégustation | Vin tout en élégance, aux arômes frais et floraux, dans la tradition des meilleurs Chasselas vaudois. |
| Commentaire de Frédy Girardet | « 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. » |