

# Domaine La Colombe

## Féchy La Colombe 2023

Féchy AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	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.
<b>Age moyen vignes</b>	25 ans
<b>Vendanges</b>	24 septembre 2023
<b>Mise en bouteille</b>	16 avril 2024
<b>Analyses :</b>	
pH	3.50
Acidité totale	3.5 g/L
Alcool	12.5% vol.
SO <sub>2</sub>	86 mg/L
Sucre résiduel	0.9 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées</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 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>
<b>Dégustation</b>	Vin tout en élégance, aux arômes frais et floraux, dans la tradition des meilleurs Chasselas vaudois.
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	« 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. »