Domaine La Colombe
Féchy La Colombe 2024

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	9 octobre 2024
Mise en bouteille	9 avril 2025
Analyses :	
pH	3.50
Acidité totale	4.2 g/L
Alcool	12% vol.
SO_2	65 mg/L
Sucre résiduel	0.2 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées • Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures • Débourbage 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. »*

DOMAINE LA COLOMBE SA | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch