

# Domaine La Colombe Sauvignon blanc 2021

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Sauvignon Blanc
<b>Général</b>	Le test ADN a révélé que le Sauvignon blanc est un enfant du Savagnin Blanc, un frère du Chenin Blanc, et un parent du Cabernet Sauvignon. Au Domaine, il est vinifié en cuves et en barriques, avec un remontage des lies visant à mettre en valeur un bel équilibre entre nervosité et puissance aromatique.
<b>Age moyen vignes</b>	20 ans
<b>Vendanges</b>	6 octobre 2021
<b>Mise en bouteille</b>	20 avril 2022
<b>Analyses :</b>	
pH	3.28
Acidité totale	7.1 g/L
Alcool	13.7% vol.
SO <sub>2</sub>	56 mg/L
Sucre résiduel	0.6 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, la cuvée est sans malolactique</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Un vin nerveux, avec des arômes très bien typés, allant du cassis aux fruits exotiques
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	« Un vin de caractère qui saura trouver la bonne place en compagnie de plats exotiques ou légèrement épicés, et aussi avec des fruits de mer à la saveur intense (coquilles Saint Jacques par exemple) ou des poissons en sauce acidulée ou vinaigrée. »