

Domaine La Colombe

Pinot Gris 2018

AOC La Côte



Cépage Pinot Gris, issu de terroirs sélectionnés à Féchy, Mont-sur-Rolle, Aubonne et Gilly.

Général Il s'agit d'une mutation grise du Pinot Noir. Ses grappes sont assez compactes, ses baies petites, rose gris, à la peau fine. Il apprécie le climat de notre région lémanique et y trouve chaque année un magnifique équilibre tout en finesse, en amplitude : un vin qui a de la cuisse ! Il a été noté 90 points par Robert Parker pour le millésime 2015.

Rendement 6 dl/m²

Age moyen vignes 20 ans

Nb de bouteilles 7500

Vendanges Entre le 10 et 14 septembre 2018

Mise en bouteille 3 avril 2019

Analyses :

pH	3.52
Acidité totale	5.3 g/L
Alcool	14.5% vol.

Vinification

- Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées
- 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 Inox pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin
- Ce millésime est sans malolactique

Dégustation Robe jaune assez soutenue; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée.

Commentaire de Frédy Girardet « Ce vin racé accompagne volontiers les plats corsés ou épicés : foie gras de canard chaud, gratin de crustacés, ou brochette de queues de langoustines sur un lit d'endives relevées d'une pointe de curry. »