

# Domaine La Colombe

## Pinot Gris 2019

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** 7 dl/m<sup>2</sup>

**Age moyen vignes** 20 ans

**Vendanges** 23 septembre 2019

**Mise en bouteille** 8 avril et 10 juin 2020

**Analyses :**

**pH** 3.50  
**Acidité totale** 5.6 g/L  
**Alcool** 13.3% 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 Frédéric 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. »