

Domaine La Colombe Pinot Rosé 2021

AOC La Côte



Cépage	Pinot Noir
Général	Après un égrappage délicat de baies de Pinot Noir et une macération courte (24 à 36 heures, selon le millésime), un pressurage lent permet d'extraire les arômes et les premiers tanins.
Age moyen vignes	20 ans
Vendanges	30 septembre 2021
Mise en bouteille	31 mars 2022
Analyses :	
pH	3.42
Acidité totale	4.8 g/L
Alcool	13.3 %vol.
SO ₂	78 mg/L
Sucre résiduel	0.9 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées• Egrappage délicat suivi d'une macération courte (24 à 36 heures)• Pressurage lent 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 pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique
Dégustation	Vin de plaisir, tout en élégance, aux arômes frais et fruités.
Commentaire de Frédy Girardet	« A déguster à l'apéritif et sur des plats d'inspiration méditerranéenne : tomates farcies, petit farci de légumes provençal à l'huile d'olive vierge... »