# Domaine La Colombe
# Pinot Rosé 2022

**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** | 1 septembre 2022 |
| **Mise en bouteille** | 31 mars 2022 |
| **Analyses :** | |
| **pH** | 3.41 |
| **Acidité totale** | 4.1 g/L |
| **Alcool** | 13.3 %vol. |
| **$SO_2$** | 69 mg/L |
| **Sucre résiduel** | 3.2 g/L |
| **Vinification** | • Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées<br>• Egrappage délicat suivi d'une macération courte (24 à 36 heures)<br>• Pressurage lent d'environ 3 heures<br>• Débourbage statique de 24 à 48 heures<br>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin<br>• 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… »* |

**DOMAINE LA COLOMBE SA** | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | Fax +41 21 808 52 84 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch