Domaine La Colombe
Rosé 2024
AOC La Côte

Cépages	Pinot Noir et Gamay
Général	Après un égrappage délicat de baies et une macération courte (24 à 36 heures), un pressurage lent permet d'extraire les arômes et les premiers tanins.
Age moyen vignes	20 ans
Vendanges	29 septembre 2024
Mise en bouteille	1er mai 2025
Analyses :	
pH	3.44
Acidité totale	5.8 g/L
Alcool	13% vol.
SO_2	92 mg/L
Sucre résiduel	0.9 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées • Egrappage délicat suivi d'une macération courte (24 à 36 heures) • Pressurage lent d'environ 3 heures • Débourbage 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… »*

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