

Domaine La Colombe

Pinot Noir 2022

AOC La Côte



Cépage	Pinot Noir
Général	Au même titre que le chasselas, le Pinot Noir fait partie de l'ADN du Domaine La Colombe. Il semble d'ailleurs suivre la même logique ; cépage très ancien, préférant les climats frais. Délicat et subtil, il est réputé comme étant un révélateur hors pair des différents terroirs. Ce flacon est la version pur jus du Pinot. Gouleyant et pourtant dense, il est fait pour un moment à vivre et à partager.
Vendanges	05 septembre 2022
Mise en bouteille	26 avril 2023
Analyses :	
pH	3.54
Acidité totale	4.6 g/L
Alcool	12.8 %vol.
SO ₂	59 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées • Nous avons gardé 40% de grappes entières pour la macération, qui dure environ 20 jours • La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin. • Pigeages légers 1 à 2 fois par jour pendant 8 jours, puis lorsque le vin l'exige • Pressurage très lent, sans rebêchage • Débourage statique de 24 à 48 heures • Elevage en foudre et barrique
Dégustation	Subtil équilibre entre fruits frais et structure. Nous privilégions ici le côté gourmand et juteux du Pinot Noir
Commentaire de Frédy Girardet	« Un accord en finesse avec des saveurs franches et délicates : volaille rôtie, viande grillée, carré de veau rôti aux champignons, abats poêlés, voire noisette de chevreuil. »