

Domaine La Colombe

Pinot Rosé 2018

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.
Rendement	7 dl/m ²
Age moyen vignes	20 ans
Nb de bouteilles	5'500
Vendanges	15 septembre 2018
Mise en bouteille	3 avril 2019
Analyses :	
pH	3.52
Acidité totale	4.7 g/L
Alcool	14.4% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées• 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 Inox pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique• Ce millésime est sans malolactique
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... »