

Domaine La Colombe Pinot Rosé 2019

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
Vendanges	26 septembre 2019
Mise en bouteille	13 mai 2020
Analyses :	
pH	3.57
Acidité totale	3.6 g/L
Alcool	12.8% vol.
SO ₂	67 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L
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
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... »