

Domaine La Colombe

Gamay 2024

AOC La Côte



Cépage	Gamay
Général	Pourquoi ne pas retrouver les qualités d'un vin léger, fruité, rafraîchissant en quelque sorte, bien que finement ciselé ? Nous cherchons à donner au Gamay un vin « sans complication », qui réjouit le cœur sans alourdir la tête ! Fruit d'une récolte limitée et d'une vendange particulièrement attentive pour préserver la fraîcheur d'expression.
Vendanges	8 octobre 2024
Mise en bouteille	2 décembre 2025
Analyses :	
pH	3.48
Acidité totale	5.7 g/L
Alcool	12.5 % vol.
SO ₂	78 mg/L
Sucre résiduel	0.0 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées• Nous avons gardé 60% de grappes entières pour la macération d'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• Débourbage statique de 24 à 48 heures• Elevage en cuve et en tronc conique
Dégustation	Un bouquet intense, corsé, poivré, avec des arômes de groseille, cassis et cerise et une bouche fraîche et dynamique.
Commentaire de Frédéric Girardet	« Ce Gamay se marie parfaitement avec un papet de poireaux et pommes de terre, des endives au jambon, une potée de carottes et pommes de terre au lard ou différents ragoûts. »