

# 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 <sub>2</sub>	78 mg/L
Sucre résiduel	0.0 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées</li><li>• Nous avons gardé 60% de grappes entières pour la macération d'environ 20 jours</li><li>• La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin.</li><li>• Pigeages légers 1 à 2 fois par jour pendant 8 jours, puis lorsque le vin l'exige</li><li>• Pressurage très lent, sans rebêchage</li><li>• Débourbage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Elevage en cuve et en tronc conique</li></ul>
Dégustation	Un bouquet intense, corsé, poivré, avec des arômes de groseille, cassis et cerise et une bouche fraîche et dynamique.
Commentaire de Frédy 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 ragôts. »