

# Domaine La Colombe

## Gamay 2019

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.

### Rendement

7 dl/m<sup>2</sup>

### Vendanges

28 septembre 2019

### Mise en bouteille

13 mai 2020

### Analyses :

pH	3.49
Acidité totale	5.1 g/L
Alcool	12.5 % vol.
SO <sub>2</sub>	18 mg/L
Sucre résiduel	0.8 g/L

### Vinification

- Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées
- Eraflage de la vendange, nous avons gardé 60% de rafles 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
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- Elevage en cuve Inox (90%) et barrique
- Sans SO<sub>2</sub> ajouté

### 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 ragoûts. »