

Domaine La Colombe Colombe Grise 2018

AOC La Côte



Cépage

Pinot Gris

Général

Le Pinot Gris fait partie de la tradition du Domaine, grâce au papa de Violaine, qui eut l'ingéniosité de planter ce cépage dès 1957. Le nez reste fruité et la bouche tendue, précise, c'est un vin qui stimule la vie! Avec les années, la Colombe Grise développe des arômes complexes et secrets dont il serait dommage de se priver...

Vendanges

10 septembre 2018

Mise en bouteille

20 mai 2020

Analyses :

pH	3.42
Acidité totale	5.7 g/L
Alcool	14.7% vol.
SO ₂	84 mg/L
Sucre résiduel	0.1 g/L

Vinification

- Vendange manuelle dans des petites caissettes
- Raisins légèrement foulés et pressurage 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 vieilles barriques pour préserver la fraîcheur du fruit, la structure dynamique et vivante du vin
- Sur ce millésime, la cuvée n'a pas fait la malolactique
- Légère filtration avant mise en bouteille

Commentaire de Frédy Girardet

« La complexité et la finesse de ce vin fait merveille sur des plats aux saveurs légèrement épicées : moules de bouchot safranées, langoustines poêlées aux épices orientales, truite du lac mi-cuite aux aromates et poireaux frits. »