

Domaine La Colombe

Colombe Noire 2017

AOC La Côte



Cépage	Pinot Noir
Général	Ce Pinot Noir de garde est issu de vignes de cinquante ans et plus. Après une macération longue (plus de 20 jours), le vin est entièrement élevé en barriques de chêne pendant 10 à 18 mois, selon la typicité du millésime. Un vin délicat qui a de la race, dans un registre de petits fruits rouges, de pétales de rose, de cerise. Comme tout Vaudois de pure souche, ce vin a besoin de temps pour révéler sa profondeur et sa complexité. Il ne faut pas le brusquer!
Rendement	4 dl/m ²
Nb de bouteilles	5'300
Vendanges	16 septembre 2017
Mise en bouteille	19 décembre 2018
Analyses :	
pH	3.61
Acidité totale	5.0 g/L
Alcool	13.4% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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 barrique
Commentaire de Frédy Girardet	« La structure de ce vin s'épanouira avec du gibier à plumes et des volatiles aux saveurs intenses et raffinées : perdreau rôti, canard nantais cuit rosé, épigrammes de pigeonneau à la chapelure de truffes. »