

# Domaine La Colombe

## Amédée 2022

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Savagnin
<b>Général</b>	<p>Le comte de Savoie Amédée VI, dit le Comte Vert, octroya en 1356 à la famille Paccot les armoires de La Colombe, symbole de paix. Aujourd'hui, Amédée est le nom d'un vin particulier du Domaine La Colombe. Avec une belle fraîcheur et une incroyable capacité à absorber l'oxygène, il est solide comme un roc, subtil, émouvant à la dégustation.</p> <p>Après plusieurs années de cave, il vous réservera encore de belles surprises...</p>
<b>Vendanges</b>	20 septembre 2022
<b>Mise en bouteille</b>	13 décembre 2023
<b>Analyses :</b>	
pH	3.35
Acidité totale	5.2 g/L
Alcool	14.4 % vol.
SO <sub>2</sub>	55 mg/L
Sucre résiduel	1.1 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Raisins légèrement foulés et courte macération à froid</li><li>• Pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourbage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Le vin est élevé sur lies fines en barrique</li><li>• Pas de filtration</li></ul>
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	<p>« Mariage parfait avec une volaille aux morilles, un risotto aux truffes noires et blanches, ou des paupiettes de veau à la purée d'huile d'olive. »</p>