

Domaine La Colombe Colombe Rouge 2018

AOC La Côte



Cépage

Gamaret, Merlot, Syrah

Général

La Colombe Rouge est un vin à part, proposant à chaque nouveau millésime un assemblage de cépages du Domaine élevés en fût de chêne. Une cuvée qui recherche des accords créatifs entre structure, volume et palette aromatique, en fonction des conditions climatiques... et de notre inspiration ! Un flacon qui a de la mâche, aux arômes ensoleillés et chatoyants.

Rendement

4 dl/m²

Vendanges

20 septembre 2018

Mise en bouteille

27 août 2020

Analyses :

pH	3.58
Acidité totale	5 g/L
Alcool	14.1% vol.
SO ₂	61 mg/L
Sucre résiduel	1.2 g/L

Vinification

- Vendange manuelle dans des petites caissettes
- 30% de grappes entières
- Macération de 15 à 18 jours selon les cépages
- La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin.
- Pigeages réguliers, 1 fois par jour
- Les fermentations alcooliques sont faites avec les levures du Domaine
- Pressurage très lent, sans rebêchage
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- Elevage 12 à 20 mois en barrique, dont 20% de bois neuf

Commentaire de Frédy Girardet

« Ce vin corsé et généreusement fruité accompagne bien les viandes rôties, telles qu'un gigot ou un carré d'agneau, un carré de porc rôti sur l'os ou des jarrets de veau braisés »