

Domaine La Colombe

Amédée 2016

AOC La Côte



Cépage	Savagnin
Général	<p>Le comte de Savoie Amédée VI, dit le Comte Vert, octroya en 1356 à la famille Paccot les armoiries 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. Après plusieurs années de cave, il vous réservera encore de belles surprises...</p>
Rendement	4 dl/m ²
Nb de bouteilles	1'800
Vendanges	20 octobre 2016
Mise en bouteille	11 décembre 2017
Analyses :	
pH	3.20
Acidité totale	6.7 g/L
Alcool	13.3% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Raisins légèrement foulés et courte macération à froid• 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• Le vin est élevé sur lies fines en barrique• Pas de filtration
Commentaire de Frédy Girardet	<p>« <i>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.</i> »</p>