

Domaine La Colombe

Amédée 2018

AOC La Côte



Cépage

Savagnin

Général

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...

Rendement

4 dl/m²

Vendanges

20 septembre 2018

Mise en bouteille

20 mai 2020

Analyses :

pH	3.40
Acidité totale	5.4 g/L
Alcool	14.2% vol.
SO ₂	85 mg/L
Sucre résiduel	1.1 g/L

Vinification

- 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

« 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. »