

Domaine La Colombe

Bayel 2018

Féchy AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	Bayel est le nom d'un coteau situé à Féchy, sur une moraine d'argile, de limon et de graves, qui favorise le drainage et le passage de l'air. Le faible rendement des vignes – âgées de 25 à 50 ans – permet au caractère exceptionnel de ce terroir de s'exprimer pleinement. Un vin pur, d'expression fine et aérienne. Le premier de la Côte vaudoise à remporter la Coupe Suisse du Chasselas.
Rendement	6 dl/m ²
Age moyen vignes	Entre 35 et 50 ans
Nb de bouteilles	8'000
Vendanges	22 septembre 2018
Mise en bouteille	15 mai et 5 juin 2019
Analyses :	
pH	3.46
Acidité totale	3.9 g/L
Alcool	12.9% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées• Raisins légèrement foulés et 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• Cette année, élevage en cuve Inox et barrique pour préserver la fraîcheur du fruit, la structure dynamique et vivante du vin• La malolactique a été faite
Dégustation	Un nez tout en finesse, marqué par la pierre à fusil et une bouche d'une grande intensité de fruit.
Commentaire de Frédy Girardet	« A déguster sur un poisson du lac braisé ou meunière, avec un saumon frais ou légèrement fumé. »