

Domaine La Colombe

Bayel 2025

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.
Age moyen vignes	Entre 35 et 50 ans
Vendanges	18 septembre 2025
Mise en bouteille	28 mai 2026
Analyses :	
pH	3.29
Acidité totale	3.8 g/L
Alcool	12% vol.
SO ₂	78 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées • Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures • Débourbage 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 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. »