

# Domaine La Colombe

## Colombe Noire 2021

AOC La Côte



### Cépage

Pinot Noir

### Général

Ce Pinot Noir de garde est issu de vignes de cinquante ans et plus. Un vin délicat qui a de la race, dans un registre de petits fruits rouges, de pétales de rose, de cerise. Comme tout Vaudois de pure souche, ce vin a besoin de temps pour révéler sa profondeur et sa complexité. Il ne faut pas le brusquer!

### Vendanges

2 octobre 2021

### Mise en bouteille

21 décembre 2022

### Analyses :

pH	3.51
Acidité totale	5.4 g/L
Alcool	12.9% vol.
SO <sub>2</sub>	89 mg/L
Sucre résiduel	0.1 g/L

### Vinification

- Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées
- Nous avons gardé 70% de grappes entières pour la macération d'environ 20 jours
- La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin.
- Pigeages légers 1 à 2 fois par jour pendant 8 jours, puis lorsque le vin l'exige
- Pressurage très lent, sans rebêchage
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- Elevage en barrique de 228 lt. et tonneau de 500 lt.

### Commentaire de Frédy Girardet

« La structure de ce vin s'épanouira avec du gibier à plumes et des volatiles aux saveurs intenses et raffinées : perdreau rôti, canard nantais cuit rosé, épigrammes de pigeonneau à la chapelure de truffes. »