

Domaine La Colombe Colombe Noire 2022

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	7 septembre 2022
Mise en bouteille	10 avril 2024
Analyses :	
pH	3.57
Acidité totale	4.9 g/L
Alcool	13.0% vol.
SO ₂	91 mg/L
Sucre résiduel	0.2 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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. »