

Domaine La Colombe

Ecce 2014

AOC La Côte



Cépage	Amigne
Général	Voici un vin qui titillera les curieux : Une Amigne sur sol vaudois ! Ne le criez pas trop fort, mais elle se plaît sur nos coteaux. A l'instar du Pinot Gris, elle mûrit sans excès, assurant un vin sec et aromatique, original dans son expression et droit comme une flèche.
Rendement	5 dl/m ²
Nb de bouteilles	270
Vendanges	15 octobre 2014
Mise en bouteille	15 février 2016
Analyses :	
pH	
Acidité totale	
Alcool	
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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• Légère filtration avant mise en bouteille
Dégustation	On retrouve des arômes d'écorces d'orange sanguine, de mandarine. Le flacon est généreux, sans sucre résiduel, légèrement tannique et avec une fraîcheur rayonnante.