

# Domaine La Colombe

## Girarde 2019

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Général</b>	<p>La Girarde est le nom d'un terroir spécial planté en terrasse, dû à sa forte pente (40 à 50%), en forme d'amphithéâtre. Sur une moraine de fond, au limon bien structuré, le terrain est argilo-calcaire. Il bénéficie de journées chaudes et de nuits fraîches, un microclimat idéal. Après avoir été un rosé dans ses jeunes années (planté en 1988), puis intégré dans La Colombe noire, il nous tenait à cœur d'isoler ce parchet qui affirme toujours plus sa personnalité.</p> <p>Une aventure humaine, un lieu, un pur jus de minéralité.</p>
<b>Vendanges</b>	29 septembre 2019
<b>Mise en bouteille</b>	4 décembre 2020
<b>Analyses :</b>	
pH	3.64
Acidité totale	4.7 g/L
Alcool	13.2% vol.
SO <sub>2</sub>	60 mg/L
Sucre résiduel	0.0 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées</li><li>• 60% de grappes entières</li><li>• Macération de 15 à 18 jours</li><li>• Fermentation spontanée</li><li>• Pigeages légers 1 par jour pendant 8 jours, puis lorsque le vin l'exige</li><li>• Pressurage très lent, sans rebêchage</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Elevage en barrique</li><li>• Pas de filtration</li></ul>
<b>Dégustation</b>	<p>Nez intense et délicat dans un registre de petits fruits rouges, avec des notes fumées. La bouche révèle une matière d'une grande structure et de minéralité.</p>

