Domaine La Colombe
Colombe Rouge 2024
AOC La Côte



Cépages	Merlot, Gamaret et Syrah
Général	La Colombe Rouge est un vin à part, proposant à chaque nouveau millésime un assemblage de cépages du Domaine élevés en fût de chêne. Une cuvée qui recherche des accords créatifs entre structure, volume et palette aromatique, en fonction des conditions climatiques… et de notre inspiration ! Un flacon qui a de la mâche, aux arômes ensoleillés et chatoyants.
Vendanges	10 octobre 2024
Mise en bouteille	3 décembre 2025
Analyses :	
pH	3.42
Acidité totale	6.1 g/L
Alcool	13 % vol.
SO_2	65 mg/L
Sucre résiduel	0.0 g/L
Vinification	• Vendange manuelle dans des petites caissettes • Majoritairement égrappé • Macération de 15 à 18 jours selon les cépages • La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin. • Pigeages réguliers, 1 fois par jour • Les fermentations alcooliques sont faites avec les levures du Domaine • Pressurage très lent, sans rebêchage • Débourbage statique de 24 à 48 heures • Elevage 12 à 20 mois en barrique, dont 30% de bois neuf
Commentaire de Frédy Girardet	*« Ce vin corsé et généreusement fruité accompagne bien les viandes rôties, telles qu'un gigot ou un carré d'agneau, un carré de porc rôti sur l'os ou des jarrets de veau braisés. »*

DOMAINE LA COLOMBE SA | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch