

Domaine La Colombe

Girarde 2015

AOC La Côte



Cépage	Pinot Noir
Général	<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. Une aventure humaine, un lieu, un pur jus de minéralité.</p>
Rendement	5 dl/m ²
Nb de bouteilles	800
Vendanges	25 septembre 2015
Mise en bouteille	28 juin 2017
Analyses :	
pH	3.67
Acidité totale	4.8 g/L
Alcool	12.9% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées• Vendanges en partie éraflées• Macération de 15 à 18 jours• Fermentation spontanée• 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
Dégustation	<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>

