

Domaine La Colombe

La Grive 2016

AOC La Côte



Cépage	Gamaret, Garanoir
Général	Un vin muté qui est né avant tout de notre amitié avec Steve Bettchen, et des échanges passionnants qui nous ont encouragé et aidé tout au long du parcours
Rendement	4 dl/m ²
Nb de bouteilles	1'000
Vendanges	22 octobre 2016
Mise en bouteille	29 novembre 2017
Analyses :	
pH	3.67
Acidité totale	4.8 g/L
Alcool	18.1% vol.
Vinification	<p>Point de départ : le Gamaret et le Garanoir sont des cépages qui possèdent le corps, le fruit et la puissance nécessaires à un vin de liqueur.</p> <p>Ensuite, le processus est totalement traditionnel : les raisins sont délicatement écrasés par un foulage (avec les pieds), avant une macération qui laisse le jus et les peaux en contact pendant quelques semaines.</p> <p>Au moment opportun, la fermentation est stoppée par l'ajout d'alcool naturel de vin - ce qui permet au vin de conserver un certain taux de sucre. Cette très ancienne méthode de vinification permet d'obtenir un vin rouge doux dont l'alcool, le sucre et les tanins sont en harmonie, sans lourdeur.</p>
Dégustation	Cette très ancienne méthode de vinification permet d'obtenir un vin rouge doux dont l'alcool, le sucre et les tanins sont en harmonie, sans lourdeur. Bel équilibre, et des arômes de fruits noirs et rouges légèrement confits.
Commentaire de Frédy Girardet	<i>«Une compagnie joyeuse pour les tartes aux fruits rouges et les préparations glacées à base de fruits, ou des fromages bleus, tels qu'un stilton, un gorgonzola ou une fourme.»</i>