

Domaine La Colombe

Apex 13-19

AOC Vaud



Cépage	Chardonnay (50%), Pinot Noir (50%)
Général	Issu d'un assemblage de Pinot Noir et de Chardonnay, cette cuvée est élaborée selon la méthode champenoise. Après fermentation, le vin tranquille obtenu – c'est-à-dire sans bulle – auquel nous ajoutons du sucre et des levures est mis en bouteille et bouché au moyen d'une capsule. Une deuxième fermentation s'opère alors, avec un gain d'un degré d'alcool environ et dégagement de gaz carbonique. Ce dernier, ne pouvant s'échapper, est dissout dans le vin. Ainsi naissent les fameuses bulles, qui font la magie de cet effervescent.
Nb de bouteilles	2'500
Vendanges	10 octobre 2013
Dégorgeage	2019
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Vendange manuelle dans des petites caissettes• Tri effectué à la vigne pour éviter le contact des baies douteuses avec les grappes saines• Pressurage très lent en grappe entière• Débourageage 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• Sur ce millésime, la cuvée n'a pas fait de malolactique• Prise de mousse en bouteille• Sur latte durant près de six ans• Dosage à 2g/l (Extra Brut)
Dégustation	Gardé de longs mois en cave avant commercialisation, il gagne en finesse et complexité, notamment en prenant des notes de pain grillé subtiles et délicates.
Commentaire de Frédy Girardet	<i>« En apéritif ou en accompagnement de poisson en sauce, telle qu'une aile de raie au beurre blanc. »</i>