

Domaine La Colombe

Apex 22-24

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. La prise de mousse se fait donc en bouteille.
Vendanges	Septembre 2022
Dégorgage	2024
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• Débourage 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• Prise de mousse en bouteille• Sur latte durant près de sept 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 Girard	« En apéritif ou en accompagnement de poisson en sauce, telle qu'une aile de raie au beurre blanc. »