Domaine La Colombe
Sélection Girardet 2022

Mont-sur-Rolle AOC La Côte

Cépage	Chasselas (96%), Pinot gris et Sauvignon Blanc
Général	L'idée naît dans les années huitante par la rencontre de deux hommes, Frédy Girardet et Raymond Paccot. La rencontre du calcaire du terroir et du scalpel du chef va permettre de découper un vin nouveau, racé et épuré. Le cru séduit par sa sève et sa plasticité gastronomique. Cette complicité perdure avec Frank Giovannini du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, ainsi qu'avec Laurence Rochat, qui continuent à composer leur propre cuvée. On peut parler en quelque sorte d'un lien direct entre la terre et la table.
Vendanges	17 septembre 2022
Mise en bouteille	26 avril 2023
Analyses :	
pH	3.42
Acidité totale	3.9 g/L
Alcool	12.6% vol.
SO_2	69 mg/L
Sucre résiduel	1.0 g/L
Vinification	• Vendange manuelle dans des petites caissettes • Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures • Débourbage 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 • Assemblage effectué ensemble au printemps
Dégustation	Un vin frais, dynamique avec des arômes de fruits blancs, d'agrume, sur une texture souple
Commentaire de Frédy Girardet	*« Avec une crème d'asperges vertes aux morilles, un risotto aux cèpes, ou un consommé de grenouille en gelée à la fine mousseline de pois. »*

DOMAINE LA COLOMBE SA | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | Fax +41 21 808 52 84 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch