

# Domaine La Colombe

## Sélection Giovannini 2021

AOC La Côte



<b>Cépages</b>	Chasselas (95%), Chardonnay, Amigne
<b>Général</b>	De la rencontre de deux hommes, Raymond Paccot et Frédy Girardet une idée naît : le calcaire du terroir et le scalpel du chef vont découper un vin nouveau, vibrant, élégant, racé, expression épurée de son origine fezzolane et révélateur privilégié de la cuisine de l'Hôtel de Ville de Crissier. L'amitié renouvelle chaque année le miracle de ces noces du talent. Dans la foulée, Philippe Rochat, puis Franck Giovannini se piqueront au jeu pour élaborer trois vins d'auteur.
<b>Vendanges</b>	10 octobre 2021
<b>Mise en bouteille</b>	18 mai 2022
<b>Analyses :</b>	
pH	3.47
Acidité totale	4.2 g/L
Alcool	12.6% vol.
SO <sub>2</sub>	81 mg/L
Sucre résiduel	0.4 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées</li><li>• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Assemblage effectué ensemble au printemps</li><li>• Légère filtration avant mise en bouteille</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Un vin frais, ample avec des arômes de fruits blancs, sur une texture souple.