

# Domaine La Colombe

## Petit Clos 2020

Mont-sur-Rolle AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	Petit Clos est un parchet situé à une altitude de 510 mètres, bénéficiant d'un climat privilégié, à l'abri des vents. Un terroir marqué par l'argile, planté de vieilles souches sur une forte pente qui impose le respect. Fraîcheur et caractère, un vin qui pourrait épouser un solide « Gruyère Caramel AOP, affiné 22 mois ». Nous plantons petit à petit un Conservatoire mondial du Chasselas avec l'objectif de redécouvrir les différents biotypes de chasselas, affaire à suivre...
<b>Age moyen vignes</b>	Entre 35 et 55 ans
<b>Vendanges</b>	24 septembre 2020
<b>Mise en bouteille</b>	29 juin 2021
<b>Analyses :</b>	
pH	3.42
Acidité totale	4.3 g/L
Alcool	12.4 % vol.
SO <sub>2</sub>	50 mg/L
Sucre résiduel	0.4 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées</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>• Elevage en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit, la structure dynamique et vivante du vin</li><li>• La malolactique est faite.</li></ul>
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	« Un vin qui s'accorde bien avec des plats salés ou à base de fromage: soufflé, quiche lorraine, tarte à l'oignon et aussi viande séchée, jambon cru ... »