

Domaine La Colombe

Petit Clos 2024

Mont-sur-Rolle AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	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...
Age moyen vignes	Entre 35 et 60 ans
Vendanges	7 et 8 octobre 2024
Mise en bouteille	20 mai 2025
Analyses :	
pH	3.49
Acidité totale	4.2 g/L
Alcool	12.5% vol.
SO ₂	63 mg/L
Sucre résiduel	0.5 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures• 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• Elevage en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit, la structure dynamique et vivante du vin• La malolactique est faite.
Commentaire de Frédy Girardet	« 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 ... »