

# Domaine La Colombe

## Petit Clos 2025

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                     | 20 septembre 2025                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Mise en bouteille             | 30 juin 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Analyses :                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| pH                            | 3.31                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Acidité totale                | 3.8 g/L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Alcool                        | 12.5% vol.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| SO <sub>2</sub>               | 56 mg/L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Sucre résiduel                | 0.8 g/L                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Vinification                  | <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> |
| 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 ... »                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |