

# Domaine La Colombe

## Curzilles 2017

Féchy AOC La Côte



**Cépage** Complantation de plusieurs cépages (chasselas, doral, pinot gris et riesling)

**Général** Nous croyons au terroir, au climat, au vigneron autant, et même plus, qu'au cépage. Curzilles est un parchet situé à Féchy, à forte personnalité calcaire, planté en complantation. Cela signifie que plusieurs cépages se trouvent sur cette même parcelle, qu'ils sont cueillis simultanément et directement assemblés pour la fermentation. Curzilles est ensuite élevé pendant une année dans des œufs en argile pour lui laisser le temps de mieux se révéler. L'exemple d'un véritable vin de lieu, ample, frais et si accueillant.

**Rendement** 6.5 dl/m<sup>2</sup>

**Age moyen vignes** 18 ans

**Vendanges** 19 septembre 2017

**Mise en bouteille** 22 août 2018

**Analyses :**

pH	3.43
Acidité totale	4.6 g/L
Alcool	12.7% vol.

**Vinification**

- Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées
- Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- La fermentation alcoolique (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14° - 20°) pour favoriser le fruit du vin.
- Le moût fermente en cuve en béton (œufs dolia) et est élevé sur ses lies fines pendant une année.
- La malolactique est faite
- Mis en bouteille sans filtration

**Commentaire de Frédy Girardet**

« De belles rencontres autour de mets subtilement relevés: crépinette de grenouilles, escargots, gratin de poissons du lac à l'estragon »