

Domaine La Colombe

Curzilles 2018

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/m²

Age moyen vignes 18 ans

Vendanges 19 septembre 2017

Mise en bouteille 22 août 2018

Analyses :

pH	3.51
Acidité totale	4.4 g/L
Alcool	14.0% vol.

Vinification

- Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées
- Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures
- Débourbage 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 »