

Domaine La Colombe

Sélection Girardet 2018

Mont-sur-Rolle AOC La Côte



Cépage	Chasselas (90%), Pinot gris (5%), Chardonnay (5%)
Général	<p>L'idée naît dans les années huitante par la rencontre de deux hommes, Frédy Girardet et Raymond Paccot.</p> <p>La rencontre du calcaire du terroir et du scalpel du chef va permettre de découper un vin nouveau, racé et épuré. Le cru séduit par sa sève et sa plasticité gastronomique. Cette complicité perdure avec Frank Giovannini du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, ainsi qu'avec Laurence Rochat, qui continuent à composer leur propre cuvée. On peut parler en quelque sorte d'un lien direct entre la terre et la table.</p>
Nb de bouteilles	800
Vendanges	24 septembre 2018
Mise en bouteille	14 mai 2019
Analyses :	
pH	3.43
Acidité totale	4.5 g/L
Alcool	12.7% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Vendange manuelle dans des petites caissettes• Tri effectué à la vigne pour éviter le contact des baies douteuses avec les grappes saines• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures• Débourbage 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• Assemblage effectué ensemble au printemps• Légère filtration avant mise en bouteille
Dégustation	Un vin frais, dynamique avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes, sur une texture souple
Commentaire de Frédy Girardet	<i>« Avec une crème d'asperges vertes aux morilles, un risotto aux cèpes, ou un consommé de grenouille en gelée à la fine mousseline de pois. »</i>