

Domaine La Colombe

Pinot Gris 2024

AOC La Côte



Cépage

Pinot Gris, issu de terroirs sélectionnés à Féchy, Mont-sur-Rolle et Aubonne.

Général

Il s'agit d'une mutation grise du Pinot Noir. Ses grappes sont assez compactes, ses baies petites, rose gris, à la peau fine. Il apprécie le climat de notre région lémanique et y trouve chaque année un magnifique équilibre tout en finesse, en amplitude : un vin qui a de la cuisse ! Il a été noté 92 points dans la Revue des Vins de France.

Age moyen vignes

20 ans

Vendanges

28 septembre 2024

Mise en bouteille

30 avril 2025

Analyses :

pH	3.49
Acidité totale	5.2 g/L
Alcool	13.5%vol.
SO ₂	92 mg/L
Sucre résiduel	0.2 g/L

Vinification

- 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 finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin
- Ce millésime est sans malolactique

Dégustation

Robe jaune assez soutenue ; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée.

Commentaire de Frédéric Girardet

« Ce vin racé accompagne volontiers les plats corsés ou épicés : foie gras de canard chaud, gratin de crustacés, ou brochette de queues de langoustines sur un lit d'endives relevées d'une pointe de curry. »