Domaine La Colombe
Pinot Gris 2025
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	5 septembre 2025
Mise en bouteille	23 juin 2026
Analyses :	
pH	3.32
Acidité totale	4.4 g/L
Alcool	13.7%vol.
SO_2	78 mg/L
Sucre résiduel	1.0 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées • 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 • 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 Frédy 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. »*

DOMAINE LA COLOMBE SA | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch