

# Domaine La Colombe Sélection Rochat 2018

AOC La Côte



|                   |   |
|-------------------|---|
| Cépage            | Chasselas (91%), Sauvignon (5%) et Pinot Gris (4%)  |
| Général           | De la rencontre de deux hommes, Raymond Paccot et Frédy Girardet une idée naît : le calcaire du terroir et le scalpel du chef vont découper un vin nouveau, vibrant, élégant, racé, expression épurée de son origine fezzolane et révélateur privilégié de la cuisine de l'Hôtel-de-Ville de Crissier. L'amitié renouvelle chaque année le miracle de ces noces du talent. Dans la foulée, Philippe Rochat, puis Frank Giovannini se piqueront au jeu pour élaborer trois vins d'auteur.  |
| Nb de bouteilles  | 800   |
| Vendanges         | 25 septembre 2018   |
| Mise en bouteille | 14 mai 2019   |
| Analyses :        |   |
| pH                | 3.40  |
| Acidité totale    | 4.2 g/L   |
| Alcool            | 12.7% vol.  |
| Vinification      | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées</li><li>• Tri effectué à la vigne pour éviter le contact des baies douteuses avec les grappes saines</li><li>• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14° - 20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Assemblage effectué ensemble au printemps</li><li>• Légère filtration avant mise en bouteille</li></ul> |
| Dégustation       | Un vin frais, dynamique avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes, sur une texture souple.  |