

Domaine La Colombe

Pinot Gris 2022

AOC La Côte



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

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 en 2021.

Age moyen vignes 20 ans

Vendanges 2 septembre 2022

Mise en bouteille 16 mars 2023

Analyses :

pH	3.41
Acidité totale	4.5 g/L
Alcool	14.3 %vol.
S02	73 mg/L
Sucre résiduel	1.1 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 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. »