

# Domaine La Colombe

## Pinot Gris 2023

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** 14 septembre 2023

**Mise en bouteille** 20 mars 2024

**Analyses :**

pH 3.49  
Acidité totale 4.4 g/L  
Alcool 14.0 %vol.  
SO<sub>2</sub> 64 mg/L  
Sucre résiduel 0.9 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. »