

# Domaine La Colombe

## Chardonnay 2019

AOC La Côte



|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| <b>Cépage</b>                        | Chardonnay   |
| <b>Général</b>                       | Cépage très répandu dans le monde, Raymond décida d'expérimenter le Chardonnay à Féchy lors de son retour de Californie en 1978. La logique de vinification de ce cépage, différant de nos habitudes, nous a beaucoup appris et aidé à progresser. Aujourd'hui, nous retrouvons un vin au nez intense et à la structure fuselée.   |
| <b>Age moyen vignes</b>              | 35 ans   |
| <b>Vendanges</b>                     | 29 septembre 2019  |
| <b>Mise en bouteille</b>             | 24 novembre 2020   |
| <b>Analyses :</b>                    |  |
| pH                                   | 3.52   |
| Acidité totale                       | 5 g/L  |
| Alcool                               | 13.7 %vol.   |
| SO <sub>2</sub>                      | 78 mg/L  |
| Sucre résiduel                       | 0.0 g/L  |
| <b>Vinification</b>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vendanges manuelles dans de petites caquettes ajourées.</li><li>• Raisins légèrement foulés et courte macération à froid</li><li>• 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>• Le vin est élevé sur lies fines en barrique de 228 lt. et en tonneaux de 500 lt.</li></ul> |
| <b>Dégustation</b>                   | Intense et bien typé au nez, avec des arômes d'ananas, de citron et de pain grillé.  |
| <b>Commentaire de Frédy Girardet</b> | « Le volume du vin s'accorde bien avec les saveurs maritimes raffinées et légèrement iodées : loup grillé, rouget à la crème de romarin, crustacés et coquillages. »   |