

Domaine La Colombe

Chardonnay 2024

AOC La Côte



Cépage	Chardonnay
Général	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.
Age moyen vignes	35 ans
Vendanges	30 septembre 2024
Mise en bouteille	9 décembre 2025
Analyses :	
pH	3.44
Acidité totale	5.6 g/L
Alcool	13.4 %vol.
SO ₂	75 mg/L
Sucre résiduel	0.1 g/L
Vinification	• Vendanges manuelles dans de petites caisses ajourées • Raisins légèrement foulés et courte macération à froid • 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 • Le vin est élevé sur lies fines en barrique de 228 lt. et en tonneaux de 500 lt.
Dégustation	Intense et bien typé au nez, avec des arômes d'ananas, de citron et de pain grillé.
Commentaire de Frédy Girardet	« 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. »