

Domaine La Colombe De Facto 2024



Cépage	Chasselas
Général	Ce vin pétillant naturel est élaboré selon la méthode ancestrale. Cela demande un certain savoir-faire : Le vin est embouteillé pendant la fermentation, laissant les levures continuer leur ouvrage sans aucun ajout. Une expression pure du terroir et surtout beaucoup de plaisir !
Vendanges	20 septembre 2024
Mise en bouteille	2 décembre 2024
Analyses :	
pH	3.44
Acidité totale	4.4 g/L
Alcool	11.3 % vol.
SO ₂	21 mg/L
Sucre résiduel	0.2 g/L
Vinification	• Le vin est mis en bouteille juste avant la fin de la fermentation alcoolique. • Les levures indigènes terminent alors naturellement les derniers sucres. • Le gaz carbonique qui se dégage est emprisonné dans la bouteille et se dissout. • Ainsi naissent les bulles. • Il n'y a pas de soufre ajouté. • C'est un pur jus fermenté, du raisin sinon rien !
Dégustation	Un vin léger, appétant, à la texture déliée.