

Domaine La Colombe De Facto 2021



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	30 septembre 2021
Mise en bouteille	20 novembre 2022
Analyses :	
pH	3.20
Acidité totale	7.3 g/L
Alcool	11.1% vol.
Sucre résiduel	5.5 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Nous sommes également heureux de partager nos convictions et notre ambition qualitative, avec des associations nous aidant à progresser dans la quête du vin noble :

- Académie Internationale du Vin
- Mémoire des Vins Suisses
- Arte Vitis
- Guillon
- Vaud Œnotourisme
- Slow Food
- Demeter, Association pour la biodynamie

mais encore...

- Gault & Millau : « Les 125 meilleurs vigneronns de Suisse » + « l'icône du vin suisse »
- Vinum – Guide des vins suisses 2022 : Dans les Top 10 suivants : « Les meilleurs vigneronns » / « Les meilleurs Chasselas » / « Les meilleurs mousseux »
- Falstaff Guide des Vin Suisse 2022 : notre Bayel élu « Le meilleur Chasselas »
- Dans le livre « 111 vins suisses à ne pas manquer » par Pierre Thomas