

Domaine La Colombe

De Facto 2022



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 août 2022
Mise en bouteille	23 novembre 2022
Analyses :	
pH	3.22
Acidité totale	5.2 g/L
Alcool	12% vol.
Sucre résiduel	0.9 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.

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 vignerons de Suisse » + « Icône du vin suisse »
- Vinum – Guide des vins suisses 2022 : Dans les Top 10 suivants : « Les meilleurs vignerons » / « 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