

# Domaine La Colombe De Facto 2019



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	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 !
<b>Vendanges</b>	23 septembre 2019
<b>Analyses</b>	
pH	3.43
acidité totale	4.4 g/L
alcool	10.6% vol
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Le vin est mis en bouteille juste avant la fin de la fermentation alcoolique.</li><li>▪ Les levures indigènes terminent alors naturellement les derniers sucres.</li><li>▪ Le gaz carbonique qui se dégage est emprisonné dans la bouteille et se dissout. Ainsi naissent les bulles.</li><li>▪ Il n'y a pas de soufre ajouté.</li><li>▪ C'est un pur jus fermenté, <b>du raisin sinon rien</b> !</li></ul>
<b>Dégustation</b>	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 2020 - Sélectionné dans « Les 125 meilleurs vignerons de Suisse » + « Icône du vin suisse »
- Vinum - Référencé dans « Les 150 meilleurs domaines viticoles de Suisse »
- Référencé dans « Les 73 vins à boire pendant et après la Fête des vignerons 2019 » de Jérôme Aké Béda