

Domaine La Colombe

De Facto 2019



Cépage	Chasselas
Général	<p>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.</p> <p>Une expression pure du terroir et surtout beaucoup de plaisir !</p>
Vendanges	23 septembre 2019
Analyses	
pH	3.43
acidité totale	4.4 g/L
alcool	10.6% vol
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 sucre.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 Oenotourisme
- 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