

Domaine La Colombe

Moraines 2018

Mont-sur-Rolle AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	<p>Les terroirs des vignobles qui s'échelonnent le long de la rive lémanique se caractérisent de deux types de sédiments bien différents, molassique et glaciaire. Les dépôts glaciaires, les moraines, date de l'ère quaternaire et ont été amenés par les glaciers au cours des dernières dizaine de milliers d'années. Ils offrent une très riche palette minérale.</p> <p>Ce vin est issu d'une sélection de différents parquets, âgés de près de 40 ans, situés sur l'appellation Mont-sur-Rolle.</p>
Rendement	8 dl/m ²
Age moyen vignes	40 ans
Vendanges	20 septembre 2018
Mise en bouteille	Avril 2019
Analyses :	
pH	3.46
Acidité totale	4.1 g/L
Alcool	12.7% vol.
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures• Débourage statique de 24 à 48 heures• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14° - 20°) pour favoriser le fruit du vin• Elevage en cuve Inox pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin• Sur ce millésime, 100% de la cuvée est avec malolactique
Dégustation	Vin tout en élégance, aux arômes frais et floraux, dans la tradition des meilleurs Chasselas vaudois.
Commentaire de Frédy Girardet	<i>« Un vrai vin de conversation, qui ouvre l'appétit et qui ne fatigue pas le palais. A déguster à l'apéritif, également sur des amuse-bouches gourmands : feuilletés, terrines, pâtés en croûte. »</i>