

# Domaine La Colombe

## Polisson 2019

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Gamaret, Divico et Pinot Noir
<b>Général</b>	Un polisson est un fripon, un enfant désobéissant. C'est un peu l'histoire de ce vin, qui nous a causé quelques gentils soucis. Aujourd'hui, après patience et jeu d'assemblage, nous sommes heureux de vous le faire découvrir, il a développé tout son charme !
<b>Vendanges</b>	Entre le 23 septembre et le 7 octobre, selon les cépages
<b>Mise en bouteille</b>	26 novembre 2020
<b>Analyses :</b>	
pH	3.59
Acidité totale	4.9 g/L
Alcool	14.1 % vol.
SO <sub>2</sub>	67 mg/L
Sucre résiduel	0.4 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendange manuelle dans des petites caissettes ajourées</li><li>• Raisins égrappés</li><li>• Macération de 15 à 18 jours selon les cépages</li><li>• La fermentation est spontanée, avec les levures naturelles du raisin</li><li>• Pigeages réguliers selon dégustation quotidienne</li><li>• Pressurage très lent, sans rebêchage</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Elevage 12 mois en barrique, dont 20% de bois neuf</li></ul>
<b>Notes de dégustation</b>	Souple et charnu, concentré mais sans overdose.