

# Domaine La Colombe

## Bérolon 2019

Féchy AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	<p>Bérolon est une parcelle en forte pente située dans les hauts de Féchy.</p> <p>Nous faisons macérer les baies, comme un rouge, le temps de la fermentation. L'objectif est d'extraire des tanins, qui protègent contre l'oxygène, aucun soufre n'est ajouté, « Du raisin, sinon rien ».</p> <p>Ce vin nous a donné l'expérience et le courage de mettre moins de soufre dans tous les vins du Domaine.</p>
<b>Age moyen vignes</b>	30 ans
<b>Vendanges</b>	4 octobre 2019
<b>Mise en bouteille</b>	11 juin 2020
<b>Analyses :</b>	
<b>pH</b>	3.56
<b>Acidité totale</b>	4.1 g/L
<b>Alcool</b>	11.7% vol.
<b>SO<sub>2</sub></b>	13 mg/L
<b>Sucre résiduel</b>	0.8 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées</li><li>• Les raisins sont éraflés, puis macérés, comme un vin rouge, plus ou moins le temps de la fermentation (environ 8 à 12 jours)</li><li>• La fermentation est spontanée, avec les levures indigènes</li><li>• Pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourbage statique de 24 heures</li><li>• Elevé en barriques (vieux fûts, pour que le vin ne soit pas marqué par le bois)</li><li>• La malolactique est faite</li><li>• Le vin est mis en bouteille, non filtré</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Des arômes de marc, avec une légère sensation tanique en bouche. Un vin qui a de la mâche.