

Domaine La Colombe

Bérolon 2020

Féchy AOC La Côte



Cépage	Chasselas
Général	<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>
Age moyen vignes	30 ans
Vendanges	20 septembre 2020
Mise en bouteille	10 mai 2021
Analyses :	
pH	3.46
Acidité totale	4.4 g/L
Alcool	11.9 %vol.
SO ₂	24 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L
Vinification	<ul style="list-style-type: none">• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées• Les raisins sont éraflés, puis macérés, comme un vin rouge, plus ou moins le temps de la fermentation (environ 8 à 12 jours)• La fermentation est spontanée, avec les levures indigènes• Pressurage d'environ 3 heures• Débourage statique de 24 heures• Elevé en barriques (vieux fûts, pour que le vin ne soit pas marqué par le bois)• La malolactique est faite• Le vin est mis en bouteille, non filtré
Dégustation	Des arômes de marc, avec une légère sensation tannique en bouche. Un vin qui a de la mâche.