

# Domaine La Colombe

## Bérolon 2021

Féchy AOC La Côte



### Cépage

Chasselas

### Général

Bérolon est une parcelle en forte pente située dans les hauts de Féchy.

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 ».

Ce vin nous a donné l'expérience et le courage de mettre moins de soufre dans tous les vins du Domaine.

### Age moyen vignes

30 ans

### Vendanges

12 octobre 2021

### Mise en bouteille

26 avril 2022

### Analyses :

pH	3.53
Acidité totale	3.9 g/L
Alcool	11.5%vol.
SO <sub>2</sub>	22 mg/L
Sucre résiduel	0.4 g/L

### Vinification

- 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.