Domaine La Colombe
Bérolon 2023
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	26 septembre 2023
Mise en bouteille	15 mai 2024
Analyses :	
pH	3.57
Acidité totale	4.4 g/L
Alcool	12.4 %vol.
SO_2	11 mg/L
Sucre résiduel	1.0 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées • 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 • Débourbage 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 tanique en bouche. Un vin qui a de la mâche.

DOMAINE LA COLOMBE SA | Raymond, Violaine et Laura Paccot | Route du Monastère 1 – 1173 Féchy
Tél +41 21 808 66 48 | domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch