

Domaine La Colombe

Verso 2021

AOC La Côte



Cépage	Pinot Gris, issu de terroirs situés dans les hauts de Mont-sur-Rolle et Féchy.
Général	Il s'agit d'une mutation grise du Pinot Noir, aux baies petites, de couleur rose grise et à la peau fine. Il apprécie le climat de notre région lémanique et y trouve chaque année un magnifique équilibre. Macéré avec ses baies pendant le temps de la fermentation, c'est ici l'envers, l'autre face du Pinot Gris, le <i>Verso</i> !
Age moyen vignes	20 ans
Vendanges	5 octobre 2021
Mise en bouteille	11 août 2022
Analyses :	
pH	3.54
Acidité totale	4.3 g/L
Alcool	12.5 %vol.
SO ₂	24 mg/L
Sucre résiduel	0.9 g/L
Vinification	• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées • Raisins égrappés et laissés macérer avec ses baies pendant le temps de la fermentation (levures indigènes), comme un rouge. • Pressurage très doux, sans rebêche • Elevage en tonneaux • Sans filtration et sans sulfite ajouté
Dégustation	Robe rose orangée soutenue; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée. Un vin légèrement tanique, qui a de la mâche.

