

# Domaine La Colombe

## Verso 2022

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Pinot Gris, issu de terroirs situés dans les hauts de Mont-sur-Rolle et Féchy.
<b>Général</b>	<p>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.</p> <p>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> !</p>
<b>Age moyen vignes</b>	20 ans
<b>Vendanges</b>	9 septembre 2022
<b>Mise en bouteille</b>	22 mai 2023
<b>Analyses :</b>	
pH	3.57
Acidité totale	4.3 g/L
Alcool	13.9 %vol.
SO2	8 mg/L
Sucre résiduel	0.1 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées</li><li>• Raisins égrappés et laissés macérer avec ses baies pendant le temps de la fermentation (levures indigènes), comme un rouge.</li><li>• Pressurage très doux, sans rebêche</li><li>• Elevage en tonneaux</li><li>• Sans filtration et sans sulfite ajouté</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Robe rose orangée soutenue; il allie finesse et amplitude, avec une finale longue et épicée. Un vin légèrement tannique, qui a de la mâche.