

Domaine La Colombe

Verso 2022

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 *Verso* !

Age moyen vignes 20 ans

Vendanges 9 septembre 2022

Mise en bouteille 22 mai 2023

Analyses :

pH	3.57
Acidité totale	4.3 g/L
Alcool	13.9 %vol.
S02	8 mg/L
Sucre résiduel	0.1 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 tannique, qui a de la mâche.