

Domaine La Colombe

Verso 2024

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 29 septembre 2024

Mise en bouteille 21 mai 2025

Analyses :
pH 3.55
Acidité totale 4.6 g/L
Alcool 13 %vol.
SO₂ 42 mg/L
Sucre résiduel 0.5 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.