

# Domaine La Colombe

## Bayel 2023

Féchy AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	Bayel est le nom d'un coteau situé à Féchy, sur une moraine d'argile, de limon et de graves, qui favorise le drainage et le passage de l'air. Le faible rendement des vignes – âgées de 25 à 50 ans – permet au caractère exceptionnel de ce terroir de s'exprimer pleinement. Un vin pur, d'expression fine et aérienne. Le premier de la Côte vaudoise à remporter la Coupe Suisse du Chasselas.
<b>Age moyen vignes</b>	Entre 35 et 50 ans
<b>Vendanges</b>	22 septembre 2023
<b>Mise en bouteille</b>	17 avril 2024
<b>Analyses :</b>	
pH	3.48
Acidité totale	3.3 g/L
Alcool	12.5% vol.
SO <sub>2</sub>	55 mg/L
Sucre résiduel	0.9 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cueillette manuelle en petites cagettes ajoutées</li><li>• Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures</li><li>• Débourage statique de 24 à 48 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin</li><li>• Cette année, élevage en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit, la structure dynamique et vivante du vin</li><li>• La malolactique a été faite</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Un nez tout en finesse, marqué par la pierre à fusil et une bouche d'une grande intensité de fruit.
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	« A déguster sur un poisson du lac braisé ou meunière, avec un saumon frais ou légèrement fumé. »