

Domaine La Colombe Sélection Girardet 2023

Mont-sur-Rolle AOC La Côte



Cépage Chasselas (96%), Pinot gris et Sauvignon Blanc

Général L'idée naît dans les années huitante par la rencontre de deux hommes, Frédy Girardet et Raymond Paccot.

La rencontre du calcaire du terroir et du scalpel du chef va permettre de découper un vin nouveau, racé et épuré. Le cru séduit par sa sève et sa plasticité gastronomique. Cette complicité perdue avec Frank Giovannini du Restaurant de l'Hôtel de Ville à Crissier, ainsi qu'avec Laurence Rochat, qui continuent à composer leur propre cuvée. On peut parler en quelque sorte d'un lien direct entre la terre et la table.

Vendanges 24 septembre 2023

Mise en bouteille 29 mai 2024

Analyses :

pH	3.48
Acidité totale	3.6 g/L
Alcool	12.5% vol.
SO ₂	65 mg/L
Sucre résiduel	0.6 g/L

Vinification

- Vendange manuelle dans des petites caissettes
- Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures
- Débourage statique de 24 à 48 heures
- Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°) pour favoriser le fruit du vin
- Assemblage effectué ensemble au printemps

Dégustation

Un vin frais, dynamique avec des arômes de fruits blancs, d'agrumes, sur une texture souple

Commentaire de Frédy Girardet

« Avec une crème d'asperges vertes aux morilles, un risotto aux cèpes, ou un consommé de grenouille en gelée à la fine mousseline de pois. »