

# 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 <sub>2</sub>	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. »