

# Domaine La Colombe

## Chardonnay 2022

AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chardonnay
<b>Général</b>	Cépage très répandu dans le monde, Raymond décida d'expérimenter le Chardonnay à Féchy lors de son retour de Californie en 1978. La logique de vinification de ce cépage, différant de nos habitudes, nous a beaucoup appris et aidé à progresser. Aujourd'hui, nous retrouvons un vin au nez intense et à la structure fuselée.
<b>Age moyen vignes</b>	35 ans
<b>Vendanges</b>	5 septembre 2022
<b>Mise en bouteille</b>	21 novembre 2023
<b>Analyses :</b>	
pH	3.47
Acidité totale	5.3 g/L
Alcool	13.5 %vol.
SO <sub>2</sub>	83 mg/L
Sucre résiduel	2.4 g/L
<b>Vinification</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vendanges manuelles dans de petites caquettes ajourées</li><li>• Raisins légèrement foulés et courte macération à froid</li><li>• 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>• Le vin est élevé sur lies fines en barrique de 228 lt. et en tonneaux de 500 lt.</li></ul>
<b>Dégustation</b>	Intense et bien typé au nez, avec des arômes d'ananas, de citron et de pain grillé.
<b>Commentaire de Frédy Girardet</b>	« Le volume du vin s'accorde bien avec les saveurs maritimes raffinées et légèrement iodées : loup grillé, rouget à la crème de romarin, crustacés et coquillages. »