

# Domaine La Colombe Marchandes 2022

Féchy AOC La Côte



<b>Cépage</b>	Chasselas
<b>Général</b>	Magnifique parcelle située dans les hauts de Féchy avec une vingtaine d'arbres fruitiers plantés au milieu des vignes. Des arbres qui apportent biodiversité, fraîcheur et bonne humeur.
<b>Age moyen vignes</b>	Entre 35 et 55 ans
<b>Vendanges</b>	16 septembre 2022
<b>Mise en bouteille</b>	12 juillet 2023
<b>Analyses :</b>	
pH	3.35
Acidité totale	4.1 g/L
Alcool	12.5 % vol.
SO <sub>2</sub>	70 mg/L
Sucre résiduel	0.7 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 court de 24 heures</li><li>• Les fermentations alcooliques (avec les levures du Domaine) sont conduites relativement basses (14°-20°)</li><li>• Elevage sur lies en grand foudre</li><li>• La malolactique est faite.</li><li>• Non filtré</li></ul>
<b>Dégustation</b>	<i>Un vin légèrement sur la réduction, avec des notes de pains grillés. Corps et densité s'harmonisent avec élégance et fraîcheur.</i>