

TERROIR

La signature d'un lieu

Le terroir est l'énergie conjugée du ciel et de la terre. C'est là que réside cette force tranquille que le vigneron, serviteur et interprète, doit révéler sans jamais la trahir, ni la masquer.

Cette démarche patiente se poursuit pendant l'élevage, puis en bouteille.

Ces crus frais et vivants développent avec les années une complexité faite d'élégance et de personnalité.

	AOC	cl	Prix
La Colombe vis 🌿	Féchy	37.5	7.00
La Colombe vis 🌿	Féchy	50	9.00
La Colombe vis 🌿	Féchy	75	12.80
La Colombe 🌿	Féchy	75	13.50
La Colombe 🌿	Féchy	140	32.00
Bayel Grand Cru 🌿	Féchy	75	18.50
Brez Grand Cru 🌿	Féchy	75	18.50
Brez Grand Cru 🌿	Féchy	140	40.00
Petit Clos Grand Cru 🌿	Mont-s/Rolle	75	18.50
Petit Clos Grand Cru 🌿	Mont-s/Rolle	140	40.00
Curzilles Complantation 🌿	Féchy	75	22.00
Bérolon Macération 🌿	Féchy	75	22.00

EXPRESSION

Le chant des arômes

Le Domaine La Colombe cultive plusieurs cépages en plus des Chasselas.

L'harmonie du lieu et du cépage permet à chaque plant d'exprimer la pleine mesure de son caractère. En cave, la limite de l'intervention est la recherche de l'expression authentique. Personnalité des cépages, plénitude des arômes offrent ici un parfait équilibre délivrant un plaisir entier et immédiat.

	AOC	cl	Prix
De Facto Pétillant Nature 🌿	Vin de Pays	75	21.00
Pinot Gris	La Côte	75	18.50
Sauvignon Blanc	La Côte	75	21.00
Chardonnay 🌿	La Côte	75	21.00
Rosé vis	La Côte	50	10.00
Rosé vis	La Côte	75	14.00
Pinot Noir 🍷	La Côte	50	12.50
Pinot Noir 🍷	La Côte	75	18.00
Pinot Noir 🍷	La Côte	140	39.00
Gamay 🍷	La Côte	75	16.00
Polisson 🍷	Vin de Pays	75	17.00

RÉSERVE

La patine du temps

Des rendements très bas, une sélection de vieilles vignes, un élevage prolongé et un vieillissement en bouteille avant la mise sur le marché concourent à l'éclosion de crus racés et épurés. La quête de cette insaisissable perfection est au cœur de notre métier: ces cuvées d'exception confirment notre foi dans la nature et dans la vie.

Au-delà d'une réussite, une récompense!

ÉTOILÉS

Coffret 6 étoiles

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. On peut parler en quelque sorte d'un lien direct entre la terre et la table.

ALCOOL

La Colombe propose également quelques flacons à ouvrir après le repas, lorsque la conversation prend ses aises et que la soirée se prolonge...

	AOC	cl	Prix
Apex Brut	Vaud	75	32.00
Verso Macération 🌿	La Côte	75	25.00
Amédée 🌿	La Côte	75	32.00
Colombe Noire 🍷 🌿	La Côte	75	32.00
Colombe Noire 🍷 🌿	La Côte	140	66.00
Girarde 🍷 🌿	La Côte	75	42.00
Colombe Rouge 🍷 🌿	La Côte	75	32.00
Colombe Rouge 🍷 🌿	La Côte	140	66.00
La Grive Vin de liqueur 🍷	La Côte	37.5	29.00

	AOC	cl	Prix
Sélection Girardet	Mont-s/Rolle	75	22.50
Sélection Giovannini	La Côte	75	22.50

	cl	Prix
Lie / Marc blanc / Marc fût / Coing	50	36.00

Tous nos vins sont garantis « appellation d'origine contrôlée »

🍷 = vin rouge

🌿 = demeter vin biodynamique (CH-BIO-006)

conditions de vente

Les prix s'entendent départ cave, en francs suisses,
TVA (8.1%) non comprise.

Chaque carton contient :

6 bouteilles de **75** cl

12 bouteilles de **50** cl

24 bouteilles de **37.5** cl (La Grive 37.5 cl en carton de 6)

Livraison par camion dans toute la Suisse selon les tarifs suivants :

6 bouteilles : CHF **15.-** par envoi/livraison

12 bouteilles et plus, livraison offerte

TVA : CHE 300.443.066 TVA

CCP : 12-150949-5

informations pratiques

Horaires

La cave est ouverte :




- du mardi au vendredi de 13h30 à 18h
- le samedi matin de 10h à 12h30
- sur rendez-vous

Contact

Domaine La Colombe SA
Laura, Raymond et Violaine Paccot
Route du Monastère 1
CH - 1173 Féchy

T. +41 (0) 21 808 66 48

domaine@lacolombe.ch
www.lacolombe.ch

-  [@domainelacolombe](https://www.facebook.com/domainelacolombe)
-  [@paccotlacolombe](https://www.instagram.com/paccotlacolombe)
-  [Paccot La Colombe](https://www.youtube.com/PaccotLaColombe)

