

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Pinot Noir

La Côte AOC

Domaine La Colombe



**Région** : Vaud, Suisse.

**Appellation** : La Côte AOC.

**Domaine** : Domaine La Colombe.

**Cépages** : 100% Pinot Noir

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2027

**Robe** : rouge cerise, brillante, reflet rubis.

**Nez** : belle expression de fruits, épices, cerise, prune.

**Bouche** : attaque gourmande, ample et fruitée, des tannins soyeux, un volume séducteur, longue finale fruitée et fraîche.

**Conclusion** : un Pinot Noir d'un beau fruit, gouleyant.

**Service** : servir à 16°C avec une volaille rôtie, un jambon cuit au four.

Domaine emblématique de Féchy, La Colombe est surtout connu pour ses blancs, mais on aurait tort de négliger ses rouges. Les vignes sont cultivées selon les principes de la biodynamie, entièrement certifiées depuis 2013.

Vinifié avec 40% de grappes entières pour la macération (environ 20 jours) et fermenté avec les levures indigènes, ce vin a été élevé pour  $\frac{3}{4}$  en foudre et en barriques.

**Teneur en alcool** : 13%

**Contenu et emballage** : 75 cl, Carton 6x75 cl

**Réf.** : 90380 75 2022 **Prix catalogue** : 19.60