



Féchy La Colombe, 2020

Domaine La Colombe
SUISSE, VALAIS, LA CÔTE

Un vin de conversation, dont les premières gorgées appellent les suivantes.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Chasselas
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	0.3 g/L
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Féchy
VINIFICATION	Cueillette manuelle en petites cagettes ajourées. Raisins légèrement foulés et pressurage d'environ 3 heures. Débourage statique de 24 à 48 heures.
ÉLEVAGE	Élevage en cuve pour préserver la fraîcheur du fruit, la finesse aromatique et la structure dynamique et vivante du vin. 100% avec malolactique.

CODE SAQ
15040953

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
36.75 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Fils de saisonnier savoyard, Jules Paccot acheta ses premiers parchets de vigne à Féchy. Son fils Roger lui succéda, créa en 1961 la cave « La Colombe » et assit la réputation du domaine. Vigneron par choix, œnologue par passion, Raymond, le fils aîné de Roger, revint aux sources, à Féchy. Ce pays, les Paccot l'ont aimé, l'ont choisi. Attachement à la terre, labeur et passion, pour la mettre en valeur. Aujourd'hui, la 4ème génération, Laura, prend la relève, avec la précieuse équipe La Colombe. La méthode biodynamique, introduite progressivement depuis 1999, est aujourd'hui pratiquée sur l'ensemble du vignoble. L'entretien du sol est réalisé par des moyens mécaniques, sans aucun désherbant chimique, afin de conserver la vie microbienne de celui-ci.