



FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Sauvignon



MILLESIME

2017

TYPE

Vin blanc

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CEPAGE(S)

Sauvignon 100%

ALCOOL

11.5% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Une couleur jaune pâle avec de beaux reflets verts, un nez aux odeurs de bourgeon de cassis et d'agrumes. Une bouche très vive mais bien ronde.



CONSEILS

A boire jeune (3 ans maximum), il accompagne très bien les poissons et les coquillages.

- Longtemps, le Sauvignon demeura le second vin du domaine mais depuis 1998, de nouvelles parcelles sont rentrées en production. Sur deux magnifiques terroirs (un ancien fond de lagune avec de nombreux fossiles d'huîtres et un ancien lit de rivière avec des galets à silex) les meilleurs clones de Sauvignon ont été plantés. La densité de plantation est très élevée pour la région (6000 pieds/ha) et les troncs sont très courts pour limiter la sécheresse. Taillées en cordon de Royat, labourées et palissées rigoureusement, ce sont des vignes magnifiques. Très qualitatif et peu alcoolisé comme les vins d'antan, ce nouveau style de vin se marie très bien avec le mode de vie contemporain. Idéal en apéritif avec quelques tapas, il accompagnera merveilleusement vos repas en toute légèreté. Laissez-vous tenter et redécouvrez le bonheur d'un repas « sans eau » pour un vrai plaisir hédoniste et rabelaisien !
- La vinification est ce que l'on fait maintenant de plus « traditionnel ». D'abord un ramassage de nuit à la machine avec une très bonne maturité. Ensuite, le plus rapidement possible, un pressurage direct au pressoir pneumatique puis un débourage de 24 heures. Enfin, une fermentation thermo-régulée entre 11 et 18°C suivie d'un élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille fin décembre. Le résultat étonne par sa puissance aromatique. Comme quoi le plus important demeure de loin les vignes et la qualité du raisin, ensuite, il suffit juste de ne rien perdre.