



FICHE TECHNIQUE

# DOMAINE LA COLOMBETTE

## Chardonnay



**MILLESIME**

2017

**TYPE**

Vin blanc sec

**APPELLATION**

IGP Pays d'Hérault

**CEPAGE(S)**

Chardonnay 100%

**ALCOOL**

11.5% vol.



**NOTES DE DEGUSTATION**

Une robe jaune doré, un nez aux odeurs de fruits blancs et de beurre frais. Une bouche longue avec du gras mais une bonne vivacité.



**CONSEILS**

A boire jeune. Accompagne très bien les viandes blanches, les poissons et les seiches revenues dans du beurre.

- Au début des années 80, François Pugibet cherchait à diversifier sa production en produisant des blancs. Pour cela, il a voulu développer un cépage local, hérité de sa mère : « l'Ambroisie ». Ce raisin servait à faire la barrique de vin doux pour la famille. Après identification par un organisme de recherche, ces vieux plants se sont avérés être du Chardonnay. Ainsi a commencé l'histoire...
- Dès la première année de production, le Chardonnay a révélé tout son potentiel en remportant ses premiers concours. Dès lors, il est allé de succès en succès, gagnant entre autre le trophée Gault et Millau des vins de cépage qui valut à François Pugibet le surnom du « Diable du Chardonnay ».
- Nous recherchons le plaisir de boire, dans le sens épicurien du terme. Le bonheur de voir, de sentir, de goûter un vin est important. Mais le plaisir de boire, d'avalier, de finir une bouteille sans s'en rendre compte, « d'y voir le cul » comme on dit quelque fois est encore plus grand. Surtout lorsqu'il est partagé entre amis. Voilà l'esprit de ce vin.