



FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Pinot Noir

MILLÉSIME

2018

TYPE

Vin rouge

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

ALCOOL

12,5% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge grenat, des arômes de griottes et de fruits marinés à l'alcool, des tanins souples et présents.



QUELQUES CONSEILS

Il peut se conserver entre 5 et 7 ans. Il accompagne volontiers toutes les viandes et parfaitement les volailles.

- Les premiers pinots ont été plantés à la suite des chardonnays en 1983. A l'époque, on se souciait peu des clones et seul importait de planter un cépage. Si bien, que par manque de connaissance, nous avons planté ce que l'on nous a fourni, à savoir des clones champenois très productifs avec lesquels nous ne sommes jamais arrivés à faire des rouges convenables. Cette erreur nous a largement fait progresser. Nous permettant, au-delà du Pinot lui-même, de prendre conscience de l'importance du choix du matériel végétal.
- Nous avons ainsi pris notre bâton de pèlerin pour prospecter en bourgogne des clones plus qualitatifs comme le 114, 115 ou le 777. Avec des grappes beaucoup plus petites, voire plus aérées, nous avons pu largement gagner en concentration.
- Le Pinot jouit d'une grande notoriété car il peut donner des vins exceptionnels et inoubliables. Mais comme toutes les stars, il est très capricieux. Après un millésime 1989 exceptionnel, il nous a fallu attendre 1998 pour retrouver sa grandeur. Avec l'expérience, nous sommes arrivés à mieux le maîtriser. Il nous aura appris beaucoup de choses !