



FICHE TECHNIQUE



**DOMAINE LA COLOMBETTE**  
Syrah rosé

MILLÉSIME

2023

TYPE

Vin rosé biologique

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE

Syrah

ALCOOL

11,5% vol.



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé à la robe rose pâle et aux reflets brillants, présente un bouquet de fruits frais et des légères notes d'agrumes, en bouche c'est un vin frais et fruité, équilibré et vif. Un rosé de tous les instants, comme on les aime.



QUELQUES CONSEILS

A boire jeune. Servir à 16-17°C. Il accompagne idéalement les grillades et apéritifs.

- Sur les coteaux de marnes blanches du Domaine la Colombette, la Syrah a trouvé un parfait terrain d'expression. Ce cépage arrive régulièrement à des niveaux de maturité exceptionnels. C'est à ce moment-là qu'il prend toute sa puissance aromatique. Ce cépage fondamentalement méridional, présentant un port érigé et des rameaux vigoureux, résiste fort bien aux vents du nord, mistral et tramontane. Il s'adapte également très bien au terrain sec.
- Les plus vieilles vignes sont saignées et les plus jeunes pressées. Après débouillage, les moûts fermentent à basse température et sont ensuite élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille.