Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

DOMAINE LA COLOMBETTE

FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Chardonnay Demi-Muid

MILLÉSIME
2024
TYPE
Vin blanc
APPELLATION
IGP Pays d'Hérault
CÉPAGE
Chardonnay 100%
ALCOOL
13% vol.

Diplôme de la Médaille d'Or, Chardonnay du Monde 2023

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune doré très profonde,
un nez aux odeurs de pain grillé,
de beurre frais, de fruits secs,
et une bouche longue, grasse,
mais avec une bonne vivacité.

QUELQUES CONSEILS

A boire entre 3 et 5 ans.
Ce vin accompagne très bien
le foie gras, les viandes blanches
cuisinées avec de la crème
fraîche et surtout les ris de veau.

- Notre philosophie de producteur de vin de pays n'est pas de s'attacher à des traditions mais d'être pragmatique. Nous recherchons sans à priori le meilleur pour nos vins. Ainsi, dans ce vin, se mélangent les influences bourguignonnes, australiennes et bien-sûr languedociennes. Nous avons recherché les meilleurs greffons bourguignons, nous les avons plantés comme en Bourgogne à haute densité. Comme les australiens, nous avons mis en place du goutte à goutte pour une meilleure gestion de la maturité. Enfin, comme en Languedoc, nous avons taillé les vignes en cordon de Royat. De cette association de différentes influences et sans doute d'un terroir original, est née cette grande cuvée du domaine.