Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

DOMAINE LA COLOMBETTE

FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Grenache rosé

MILLÉSIME
2022

TYPE
Vin rosé

APPELLATION
IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE
Grenache 100%

ALCOOL
11,5% vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe légèrement œil de Perdrix.
Arômes de fruits frais.
Bouche pleine de fraîcheur
et de vivacité.

QUELQUES CONSEILS

Boire jeune.
Parfait sur toutes les salades,
les pizzas, les grillades
et les apéritifs.

- Le Grenache est de loin le premier cépage du Domaine la Colombette. Depuis quelques années, nous maîtrisons parfaitement son degré alcoolique, si bien que ce vin est un formidable vin de soif à boire lors des canicules d'été mais pas seulement. C'est le vin préféré de ma grand-mère et vu sa bonne santé, nous pouvons affirmer que c'est un vin qui conserve !

- Nous utilisons les techniques qui ont fait leur preuve sur les blancs. Les plus vieilles vignes sont saignées et les plus jeunes pressées. Après débourbage, les moûts fermentent à basse température et sont ensuite élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

- Le rosé est souvent considéré comme un seul vin d'été. Pour nous, il fait réellement parti de l'image du domaine. C'est lui qui a remporté le plus de médailles dans les concours notamment au « Mondial du Rosé » mais surtout au concours régional des vins de cépages où il a obtenu, outre les médailles d'argent et de bronze, 5 médailles d'or et deux coups de cœur au cours des dix dernières années !