Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

DOMAINE LA COLOMBETTE

FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Grenache-Syrah

MILLÉSIME
2023
TYPE
Vin rouge
APPELLATION
IGP Pays d'Hérault
CÉPAGES
Grenache 50%
Syrah 50%
ALCOOL
12,5% vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe rouge grenat,
des arômes de fruits rouges
bien mûrs, une bouche tendre,
vive et épicée.

QUELQUES CONSEILS

À boire jeune (5 ans max.)
et légèrement frais.
Il accompagne parfaitement
les grillades, la charcuterie,
les viandes blanches
et même certains poissons !

- Ce vin résume à lui seul la situation et l'histoire du domaine. Cultivés depuis toujours en Languedoc, le Grenache et la Syrah sont les piliers du vignoble méridional. Sur le domaine, la Syrah occupe le haut des coteaux sur ce que l'on appelle les arrêtes villafranchiennes. Il s'agit de sols de graves argileuses très acides. La Syrah y est très bien adaptée et donne des vins nerveux et concentrés. La partie médiane des coteaux est constituée de marnes blanches du miocène. Ces sols calcaires correspondent mieux aux Grenaches qui, dans cette situation, acquièrent la bonne maturité nécessaire à leurs expressions. Ainsi, le Puech d'Hortes marie les deux principaux terroirs du domaine.

- Ce terroir, il a fallu apprendre à gérer. Depuis les années 70, les vignes ont subi de nombreuses évolutions. Petit à petit, la taille courte en cordon de Royat a été généralisée pour assurer une production mieux équilibrée. La mise en place de palissages a permis un éclairement optimal des raisins. Les meilleures vignes ont vieilli et les moins bonnes ont été remplacées par des vignes à densité élevée qui assurent une production plus qualitative.

- Le Puech d'Hortes a donc suivi avec bonheur toute l'évolution technique du domaine. Si bien que ce «petit» vin est devenu grand, et qu'il est désormais un bel ambassadeur de notre production.