

## Fiche Technique 12 :

# Domaine de la Colombette Plume de Colombette

### EIGENSCHAFTEN

**Art:** Weiß –Rosé und Rotwein  
Vin de Pays des Coteaux du Libron,  
leicht entalkoholisiert  
**Rebsorte :** Chardonnay oder  
Grenache rosé oder Grenache/Syrah  
**Flaschen / Jahr :** 60 000

### ANBAU

**Boden :** Ton- und Kalkhaltige  
Anhöhen  
**Alter der Rebstocke:** Zwischen 5 und  
20 Jahren  
**Bepflanzung:** 4000 bis 6000  
stocke/ha  
**Rebschnitt :** Cordon de Royat  
**Anspalierung :** An 1.5m  
aufgebunden mit einer breite von  
0.40m  
**Boden bearbeitung:** Vollständig  
gepflügt, ohne  
unkrautvernichtungsmittel  
**Bewässerung:** Tropf-Bewässerung  
**Insektenvernichtungsmittel:**  
sexuelle Verwirrung gegen den  
Trauben wurm  
**Behandlung von Fungiziden :**  
Wenig Kupfer gegen Oidium und  
falschem mehltau  
**Entlaubung:** Leicht entlaubt an der  
Nord Seite  
**Produktion :** 70hl/ha  
**Ernte :** Mechanisch, nachts

### WEINBEREITUNG

**Sortieren :** Manuel  
**Keltern :** Direkt nach der Ernte  
**Levure :** oui

### ELEVAGE

**Abzug :** regelmässig  
**Fass:** 8 Monate für den Weißwein  
und gar nicht für den Rosé- und  
Rotwein  
**Bottich :** Bei niedriger Temperatur  
**Schönung :** Fischleim und Eiweiß  
**Filtration :** ja, steril  
**Flaschen Abfüllung :** auf dem  
Weingut

### ENTALKOHOLIESIERUNG

Durch Umkehr- Osmose, eine art  
Filtration um die Moleküle von  
Alkohol, Aroma und Wasser zu  
trennen- nach dem Gärungs-  
Prozess.

### VERKOSTUNG NOTIZEN

**Mund :** Sehr frisch und fruchtig  
**T°:** 11 °C  
**Viellissement :** boire jeune 2 ans  
**Zu :** Ein super Aperitifwein. Ideal  
zum Picknick, Grillabend oder  
einfach wenn Mann Lust hat auf ein  
gutes Glass Wein.

Eigenschaften	Sucres Réducteurs g/l	Alcool % vol	Acidité Totale g H2SO4/l	Acidité Volatile g H2SO4/l	SO2 Total mg/l	SO2 Libre mg/l	pH
Chardonnay	9	8,95	3,75	0,45	133	46	3,34
Grenache- rosé	10,4	8,86	4,57	0,33	131	41	3,11
Grenache/Syrah	6,4	9	3,78	0,39	119	39	3,49

## KOMMENTARE

### Die Zukunft ist bei leichterem Wein

Ein richtige Revolution, die Francois Pugibet und seine Sohn Vincent vorschlagen: Qualitative Weine mit einem niedrigen Alkoholsatz! Plume de Colombette, eine Flasche Wein aus Südfrankreich mit nur 9% Alkohol. Ein seltene Überraschung, ein Wein dieser Qualität mit so wenig Alkohol. Es ist wirklich ein neues Konzept des Wein Machens, den Domaine la Colombette anbietet. Wir suchen Eleganz-, Feinheit- und Vergnügen.

### Warum und Wie

Über die wirtschaftlichen Probleme hinaus, die Wiederbelebung des Verbrauchs und des notwendigen Kampfes gegen Alkohol am Steuer, haben wir, indem wir jeden Tag zusammen Mittag aßen, festgestellt das wir immer weniger Wein zu Tisch tranken. Jedoch hielt uns nichts davon ab, wir riskierten keine Blutalkoholgehaltkontrolle, wir mochten den "Geschmack" und der Wein stand zu Verfügung! Nachdem wir objektiv darüber nachgedacht haben, haben wir festgestellt dass der zu hohe Alkohol grad uns bremste. Umkehr Osmose ist ein Filtriersystem auf halbdurchlässigen Membranen. Der Wein bei seinem Übergang im Filter unter starkem Druck ist in zwei Teile getrennt: Konzentrat, in dem man alle Bestandteile des Weins wieder findet, und ein ausschließlich dargestelltes Filtrat von Wasser und Alkohol. Dieses Filtrat, einmal destillierte, gemischt mit dem Konzentrat, ohne aromatische Verschlechterung gibt ein sehr angenehmen leichten Wein. An der Bilanz, haben wir Alkohol zurückgezogen, ohne Schaden der Qualität des Weins zuzufügen

### Ein frischer und eleganter Wein

In den letzten Jahren, haben wir immer reichhaltigere und konzentrierte Weine gesucht, um in Wettbewerben und bei komparativen blind Verkostungen zu glänzen. Im Laufe dieser großen Messen werden die Weine gekostet, aber nicht getrunken. Nach der ganzen Arbeit, großes Sakrileg, wagt man, sie zu spucken! Wir suchen das Vergnügen, einen Wein zu sehen, zu fühlen, zu schmecken, aber auch eine Flasche zu trinken, zu schlucken, zu beenden, " den Boden zu sehen", wie man hier bei uns sagt. Besonders, wenn er zwischen Freunden geteilt wird. Da der Geist diesen Wein.

