

Fiche Technique 10 : *Domaine de la Colombette - Rosé Grenache*

CARACTERISTIQUE

Type : Vin rosé, 2005
Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Grenache 100%
Nbre btl / an : 80 000

CULTURE

Sols : Coteaux Argilo-Calcaire
Age des vignes : entre 5 et 25 ans
Plantation : 4000 à 6000 pieds/ha
Taille : Cordon de Royat
Palissage : Relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur
Travail du sol : Labour intégral, pas de désherbant chimique
Irrigation : Goutte à goutte
Traitements insecticides : Confusion sexuelle pour les vers de grappe
Traitements fongicides : Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeuillage : Léger sur les faces nord
Production : 80hl/ha
Mode de récolte : mécanique



VINIFICATION

Tri : mécanique
Levure : oui
Fermentation : entre 18 et 22°C
Cuvaison : non

ELEVAGE

Soutirages : non
Barriques : non
Cuves : thermo-régulées à 10 °C
Collages : oui
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : légèrement œil de Perdrix
Nez : Arômes de fruits frais
Bouche : fraîcheur et vivacité
T° de Dégustation : 11 °C
Viellissement : boire jeune, 5 ans maximum
Accompagnement : Parfait sur toutes les salades en été, les grillades et les apéritifs

Caractéristiques	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
Rosé	3,3	11,70	4,69	0,38	89	27	3,16

COMMENTAIRE

Notre cépage préféré

Le Grenache est de loin le premier cépage du Domaine de la Colombette. Il a fait son apparition 1968. depuis nous en avons beaucoup replanté pour avoir aujourd'hui une dizaine d'hectare. En rosé, il donne des vins d'une robe très pâle. Il est très fruité et très rond. 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 au vue de sa bonne santé, on peut affirmer que c'est un vin qui conserve !

Conserver le fruit grâce au savoir-faire des blancs

Nous utilisons les techniques qui ont fait leur preuve sur les blancs. Les plus vieilles vignes sont saignées et les plus jeunes pressées. Après débordage, les moûts fermentent à basse température (14 à 18°C). Ils sont ensuite élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

Notre vin le plus primé

Souvent le rosé est 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 à Paris (mais on ne le présente plus) 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 !