

Domaine de la Colombette

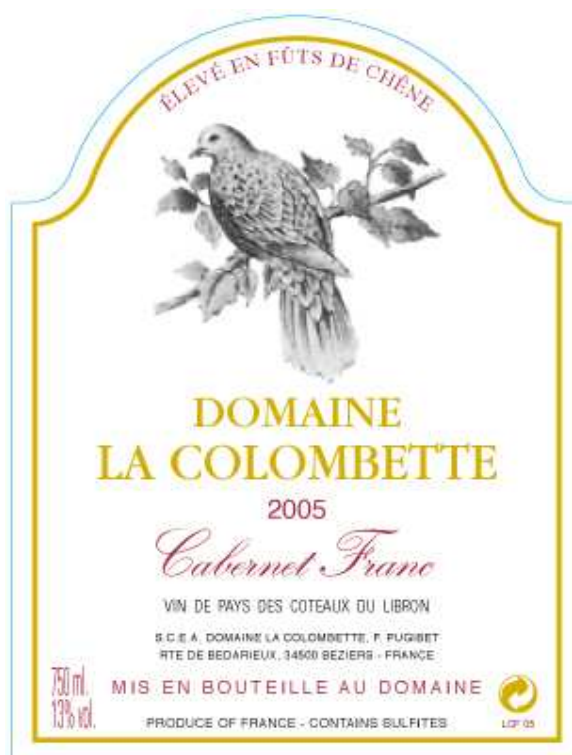
Cabernet - Franc

CARACTERISTIQUE

Type : Vin rouge 2005
 Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Cabernet- franc 100%
Nbre btls / an: 20 000

CULTURE

Sols : Coteaux Argilo-calcaire
Age des vignes : 7 ans
Plantation : 6 000 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 : parti irrigué
Traitements insecticides : Confusion sexuelle pour les vers de grappe
Traitements fongicides : Oïdium et Midiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : non
Production : 70hl/ha
Mode de récolte : mécanique



VINIFICATION

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

ELEVAGE

Soutirages : 1/mois durant les 3 premiers mois
Barriques : 1 an en barrique et Demi-muid (30% bois neuf)
Cuves : non
Collages : non
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur : Rouge très foncé
Nez : notes de fruits noirs et de truffes.
Bouche : Tanins denses, très bonne longueur
Accompagnement : Plats en sauce, daube, cassoulet, tripes et bien sur le chocolat de papouasie.
T° de dégustation : 18°C
Vieillessement : 5 à 10 ans

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
Cabernet franc	2.8	13.25	3.25	0.41	65	35	3.66

COMMENTAIRE

La première parcelle achetée par V Pugibet

La parcelle à l'origine du Cabernet Franc est la première vigne rachetée par V Pugibet lorsqu'il est venu travailler sur le domaine. Légèrement séparé du reste de l'exploitation, elle est réellement aux portes de la ville. Portant le nom de « Pansieyou », qui signifie la retenue d'eau en occitan, cette parcelle est traversée par un aqueduc souterrain romain qui alimentait Béziers. Paradoxalement, c'est une des rares parcelles à ne pas être équipée de goutte à goutte.

Le cabernet Franc, un cépage d'avenir pour le Languedoc

Initialement planté en Carignan, nous avons choisi de replanter cette belle croupe aux nombreux fossiles de moules en cabernet franc. C'est un des grands cépages du bordelais et du Val de Loire, il produit des vins concentrés aux tanins soyeux. Il s'adapte bien mieux que son cousin le Cabernet Sauvignon aux sols argilo-calcaire de la région. Il sera un vin d'avenir pour notre région.

Notre vin le plus puissant

Le domaine est aujourd'hui réputé pour produire des vins plus légers en alcool. Sur cette cuvée, nous avons pris volontairement le contre-pied pour satisfaire nos clients à la recherche de vins puissants. Malgré tout, ce vin a été légèrement corrigé en alcool pour le ramener aux alentours de 13.5%vol. Ainsi il gagne en élégance et permet d'exalter ses arômes de fruits noirs et de truffe.