

## Fiche Technique 3 :

# Domaine de la Colombette Cabernet - Sauvignon

### EIGENSCHAFTEN

**Art :** Rotwein 2003  
**Vin de pays des Coteaux du Libron**  
**Rebsorten :** Cabernet-Sauvignon  
100%  
**Flaschen / Jahr:** 20 000

### ANBAU

**Erde :** Ton und Kalkhaltig Anhöhen  
**Alter der Rebstöcke:** 15 Jahre  
**Bepflanzung :** 5000 Stöcke /ha  
**Rebschnitt :** Cordon-Royat-Schnitt  
**Anspalierung:** An 1.5m aufgebunden mit einer breite von 0.40m.  
**Boden Bearbeitung:** Vollständig gepflegt, ohne Unkrautvernichtungsmittel  
**Bewässerung:** Tropf-Bewässerung  
**Insektenvernichtungsmittel:** sexuelle Verwirrung gegen den Trauben Wurm  
**Behandlung von Fungiziden:** Wenig Kupfer gegen Odium und falschem Mehltau  
**Produktion :** 70hl/ha  
**Ernte :** Mechanisch  
**Entlaubung:** nein

### WEINBERIETUNG

**Sortieren:** Manuel  
**Hefe :** Ja  
**Gärung :** zwischen 18 und 22°C  
**Maischegärung :** nein

### WEINAUSBAU

**Abzug:** 1/Monate während den ersten 3 Monaten  
**Fass:** 1 Jahr in demi-muid Fässern, 30% neues holzt  
**Bottich :** nein  
**Schönung :** nein  
**Filtration :** Ja  
**Flaschen Abfüllung:** auf dem Weingut

### VERKOSTUNGS NOTIZEN

**Farbe:** starkes dunkles rot auf violette übergehend.  
**Nase:** Brombeeren und schwarze Johannisbeere mit leichte geröstete Vanille Noten  
**Munde :** Sehr dichte aber weiche Tannin, ein langer reicher Abgang.  
**Verkostungs- T° :** 15°C  
**Ausreifung:** 5 bis 10 Jahre  
**Zu:** Gerichten in Soße, Eintopf, Cassoulet, Sauerbraten.

Caractéristiques	Reduzierender zucker g/l	Alkohol % vol	Gesamtsäure g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	Fluchtigesäure g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	Gesamtes SO <sub>2</sub> mg/l	Freies SO <sub>2</sub> mg/l	pH
Cabernet Sauvignon	1,7	11,95	2,70	0,40	79	19	3,77

## COMMENTAIRE

### *Zulange wurde diese Rebsorte ignoriert*

Leidenschaftler der Rhône Tal Weine, entschied François Pugibet erst sehr spät (1989) diese Bordeaux Rebsorte zu pflanzen. Der Cabernet-Sauvignon ist durch seine kleinen Beeren und luftigem Büschel eher geeignet für unser Mittelmeer Klima. Obwohl der Cabernet-Sauvignon sehr spät geerntet wird ist er nicht besonders vom Jahrgangseffekt beeinflusst und gibt sehr regelmässige mengen.

Anders als in Bordeaux, dank der reife die wir jedes Jahr erhalten, bereiten wir den wein bei niedriger Temperatur um soviel frucht Aroma zu erhalten wie möglich. Die Maischegärung ist sehr kurz um die Gerbstoffe weich und angenehm zu halten. Dies ist der weine der am längsten in holz ausgebaut wird mit 30% neuem holz.

### *Unserer zweit bester Gewinner*

Seid 1993, die erste ernte des Cabernet-Sauvignon, wird dieser weine von Jahr auf Jahr immer besser, und dass nicht ohne Anerkennung. Nach dem Chardonnay ist es der Cabernet – Sauvignon der am meisten preise und Blind-Verkostungen gewonnen hat. Der 2003 Jahrgang wird ihnen diese Wahrheit konfirmieren. Mit der zeit sind die Rebestocke alter geworden und wir kontrollieren viel besser die Wasser und mineral zugaben. Es entsteht ein eleganter reicher wein.

### *Eine Zukunft als verschnitt Wein*

In der Zukunft werden wir Merlot und Cabernet Franc zu unserem Cabernet Sauvignon mischen um noch mehr Eleganz und Aroma zu erhalten. Er ist sehr konzentriert ohne hart oder aggressiv zu seien. Dieser wein enthält die ganze Philosophie unserem Weingut: Elegante weine herzustellen die man ohne Hemmungen trinken kann.