

Fiche Technique 2 :

Domaine de la Colombette Sauvignon

EIGENSCHAFTEN

Art : Weißwein 2005
Vin de pays des Coteaux du Libron
Rebsorten : Sauvignon 100%
Flaschen / Jahr: 60 000

ANBAU

Erde : Ton und Kalkhaltig Anhöhen
Alter der Rebstöcke: zwischen 5 et 20 Jahren
Bepflanzung : 4000 bis zu 6000 Stöcke /ha
Rebschnitt : Cordon de Royat Schnitt
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 Odium und falscher Mehltau
Produktion : 90hl/ha
Ernte : Mechanisch



WEINBERIETUNG

Sortieren: nein
Keltern: direkt nach der ernte
Hefe : Ja
Gärung : zwischen 11 und 18°C
Maischegärung : nein

WEINAUSBAU

Abzug: auf dem Bodensatz ausgebaut
Fass : Nein
Bottich: Thermometer auf 10°C gestellt
Schönung : mit Fischleim
Filtration : Ja, sterile
Flaschen Abfüllung: auf dem Weingut

VERKOSTUNGS NOTIZEN

Farbe: Sehr blasses gelb mit grünen tönen
Nase: Johannisbeerknospen, Zitronen und Limonen Aromen
Munde: sehr lebendig mit einer angenehmen fülle
Verkostungs- T° : 11°C
Ausreifung: 3 Jahre
Zu: Allen Fische und Muschel Gerichten

Eigenschaften	Reduzierender zucker g/l	Alkohol % vol	Gesamtsäure g H2SO4/l	Fluchtigesäure g H2SO4/l	Gesamtes SO2 mg/l	Freies SO2 mg/l	pH
Sauvignon	2,6	11,36	4,14	0,35	108	33	3,27

KOMMENTARE

Grosse Veränderung im Weinberg

Lange blieb Sauvignon der zweite wein des Weinguts. Seit 1998, sind neue Parzelle zu der Produktion gekommen, zwei wunderschöne Böden, ein alter Lagune mit versteinerten Austermuscheln und ein altes Flussbette mit Feuersteinen. Auf diesen mineralreichen Böden haben wir die besten Sauvignon klone eingepflanzt. Eine pflanzungsdichte von 6000 Rebstöcke/Hektare und kurze stemme helfen uns gegen die Trockenheit zu Schützen. Mit Cordon de Royat geschnitten, sorgfältig gepflügt und hochgebunden ist der Sauvignon ein vorbildliches Exemplar von unsern Reben.

Ganz schlicht und einfach

Der Sauvignon wird einfach und traditionell an und aus-gebaut. Erstens wird er bei perfekter reife, nachts per maschine geerntet. Er wird dann so schnell wie möglich mit pneumatischer presse ausgepresst, gefolgt von einer Vorklarung von 24 stunden. Zuletzt eine Temperatur geregelte Gärung zwischen 11° und 18° gefolgt von einem Ausbau auf Bodensatz bis zur Flaschen Abfüllung anfang Dezember.

Ein Genuss

Unserer Sauvignon hat eine erstaunliche aromatische starke. Seit zwei Jahren suchen wir frische und einen leichten Alkoholgrad für diesen Wein. So einen frischen und genüßlichen Wein trinken zu können ist für uns in Languedoc-Roussillon eine Revolution. Mann findet in diesem Wein einen subtilen fruchtigen faden der mit Aromen von Johannisbeerknospen anfängt und von einem Zitronen hauch auf exotische Noten übergeht. Gleichzeitig lebendig und lang ist der munde so viel versprechend wie die Nase. Zwei Jahre hinter einander hat dieser Wein bei dem „Concours des Grands vins de Languedoc Roussillon“ eine Gold-Medaille bekommen. Dieser Sauvignon ist Erst -Klassik zu allen Fisch und Muschelgerichten.