



FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Lledoner Pelut



MILLESIME

2015

TYPE

Vin rouge

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE(S)

Lledoner Pelut 100%

ALCOOL

13% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rouge intense, un nez aux odeurs de fruits rouges, de fraises, de framboises, d'épices, de thym et de romarin. La bouche est longue, souple et soyeuse.



CONSEILS

Un vin pouvant se conserver 10 ans, à ouvrir de préférence 2 heures avant la dégustation. Il accompagne toutes les viandes et même les plats épicés.

- Apprécié comme cépage à part entière, le Lledoner Pelut a longtemps été considéré comme un clone du Grenache. Il diffère du Grenache noir par son bourgeonnement poilu, d'où son nom de « Pelut ». Lledoner désigne le Micocoulier en Catalan. Il s'agit d'un bel arbre méridional donnant des petites baies noires avec un gros noyau. Leurs goûts, pour ceux qui ont eu la chance d'en goûter rappellent certains arômes du vin.
- Ce cépage est cultivé généralement en Catalogne en association avec le Grenache gris et noir. Sa maturité est légèrement plus tardive que le Grenache noir, mais il est moins sensible à l'oxydation. Il donne également des vins plus fruités.
- Une seule parcelle est à l'origine de ce produit. Greffée en 1968 par François Pugibet, c'est la plus vieille vigne de l'exploitation. Menée depuis toujours en gobelet selon les méthodes traditionnelles, elle donne chaque année le meilleur rouge du domaine. Vinifié à froid pour conserver le fruit, le vin est élevé deux ans en Demi-muid.
- Au-delà de la curiosité que suscite ce cépage méconnu, il s'agit d'un véritable vin de garde. Comme le Grenache, il révélera au vieillissement des arômes de fruits rouges explosifs, un peu comme si le vin rajeunissait chaque année !