



FICHE TECHNIQUE

**DOMAINE LA COLOMBETTE**  
Pinot Noir



MILLESIME

2016

TYPE

Vin rouge

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CÉPAGE(S)

Pinot Noir 100%

ALCOOL

12% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Une robe rouge grenat, des arômes de griottes et de fruits marinés à l'alcool, des tanins souples et présents.



CONSEILS

Il peut se conserver entre 5 et 7 ans. Il accompagne très bien toutes les viandes et principalement les volailles.

- Les premiers pinots ont été plantés à la suite des chardonnays en 1983. A l'époque, on se souciait peu des clones et seul importait de planter un cépage. Si bien que par manque de connaissance nous avons planté ce que l'on nous a fourni à savoir des clones champenois très productifs avec lesquels nous ne sommes jamais arrivés à faire des rouges convenables. Cette erreur nous a largement fait progresser. Nous permettant au-delà du Pinot lui-même de prendre conscience de l'importance du choix du matériel végétal.
- Nous avons ainsi pris notre bâton de pèlerin pour prospecter en bourgogne des clones plus qualitatifs comme le 114,115 ou le 777. Avec des grappes beaucoup plus petites voir plus aérées, nous avons pu largement gagner en concentration.
- Le Pinot jouit d'une grande notoriété car il peut donner des vins exceptionnels et inoubliables. Mais comme toutes les stars, il est très capricieux. Après un millésime 89 exceptionnel, il nous a fallu attendre 98 pour retrouver sa grandeur. Mais avec l'expérience, nous sommes arrivés à mieux le maîtriser. Il nous a appris beaucoup de chose