



FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE
Grenache



MILLESIME

2017

TYPE

Vin rosé

APPELLATION

IGP Pays d'Hérault

CEPAGE(S)

Grenache 100%

ALCOOL

11.5% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe légèrement œil de Perdrix.
Arômes de fruits frais. Bouche pleine
de fraîcheur et de vivacité.



CONSEILS

Boire jeune. Parfait sur toutes
les salades, les pizzas, les grillades
et les apéritifs.

- Le Grenache est de loin le premier cépage du Domaine la Colombette. Depuis quelques années, nous maîtrisons parfaitement son degré alcoolique, si bien que ce vin est un formidable vin de soif à boire lors des canicules d'été mais pas seulement. C'est le vin préféré de ma grand-mère et au vue de sa bonne santé, on peut affirmer que c'est un vin qui conserve ! Nous utilisons les techniques qui ont fait leur preuve sur les blancs. Les plus vieilles vignes sont saignées et les plus jeunes pressées. Après débourage, les moûts fermentent à basse température et sont ensuite élevés sur lies jusqu'à la mise en bouteille.
- Le rosé est souvent considéré comme un seul vin d'été. Pour nous, il fait réellement parti de l'image du domaine. C'est lui qui a remporté le plus de médailles dans les concours notamment au « Mondial du Rosé » mais surtout au concours régional des vins de cépages où il a obtenu, outre les médailles d'argent et de bronze, 5 médailles d'or et deux coups de cœur au cours des dix dernières années !