



FICHE TECHNIQUE

# DOMAINE LA COLOMBETTE

## Chardonnay Demi Muid



**MILLÉSIME**

2017

**TYPE**

Vin blanc

**APPELLATION**

IGP Pays d'Hérault

**CÉPAGE(S)**

Chardonnay 100%

**ALCOOL**

13% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Une robe jaune doré très profonde, un nez aux odeurs de pain grillé, de beurre frais, de fruits secs, et une bouche longue, grasse, mais avec une bonne vivacité.



CONSEILS

A boire entre 3 et 5 ans. Ce vin accompagne très bien le foie gras, les viandes blanches cuisinées avec de la crème fraîche et surtout les ris de veau.

- Notre philosophie de producteur de vin de pays n'est pas de s'attacher à des traditions mais d'être pragmatique. Nous recherchons sans à priori le meilleur pour nos vins. Ainsi, dans ce vin, se mélangent les influences bourguignonnes, australiennes et bien-sûr languedociennes. Nous avons recherché les meilleurs greffons bourguignons, nous les avons plantés comme en Bourgogne à haute densité. Comme les australiens, nous avons mis en place du goutte à goutte pour une meilleure gestion de la maturité. Enfin, comme en Languedoc, nous avons taillé les vignes en cordon de Royat. De cette association de différentes influences et sans doute d'un terroir original, est née cette grande cuvée du domaine.