



LE COLOMBIER 2010

A.O.P LANGUEDOC

Assemblage :	65% Viognier, 35% Roussanne
Situation des vignes :	Exposées Ouest, Nord Ouest.
Type de sol :	Calcaire, peu fertile, et bien drainé.
Moyenne d'âge des vignes :	24-27 ans
Mode de culture :	Palissage, voûte ouverte, vendanges vertes.
Rendement par Hectare :	23 hL
Saison des vendanges :	Troisième semaine d'Août2010
Détails de la vinification :	Les grappes sont récoltées à la main, après un double tri, dans la vigne. Un pressurage doux est effectué. Un débouillage à froid est pratiqué, d'une durée de 36 h à une température de 4 à 6°C. Le nouveau jus obtenu est descendu en barriques au tout début de la fermentation alcoolique. Le vin est élevé durant 8 mois sur ses lies, sans aucun soutirage.
Type & tailles des barriques :	Fûts neufs et d'un vin de 225 litres en chêne Français.
Mise en bouteilles :	Mai 2011.
Apogée Prévisible :	2013-2015
Commentaires de l'Oenologue :	Le nez est très fin, discret. La bouche est ample d'une longueur subtile, avec des notes d'abricot, de mangue mais aussi torréfiées, et épicées. C'est un blanc pour la table, à consommer sur vos meilleurs poissons, un bar au fenouil, ou sur des viandes blanches et volailles aux sauces relevées comme une blanquette de veau, un poulet de Bresse aux morilles. Certains pourront même l'apprécier sur du foie gras.