

VIN DE FRANCE

« SOUVIGNIER-MUSCARIS » 2018

Domaine la Colombette



Situation : « Faire le choix de vin de pays, c'est choisir la liberté, le changement et la diversité, le choix de pouvoir créer et imaginer. » C'est en 1997 que Vincent Pugibet rejoint son père au domaine la Colombette. Repensant tout le système de fonctionnement du domaine, ils décident ensemble de changements importants qui façonneront la personnalité du domaine pour les décennies à venir : l'agriculture biologique, la création de cépages hybrides résistant aux maladies et adaptés aux changements climatiques languedocien, l'irrigation goutte à goutte

(autorisée en vin de pays) ...

Pour s'affranchir de tous traitements y compris du soufre et du cuivre, ils ont travaillé sur la sélection de nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies.

Cette cuvée est composée de Sauvignier Gris et de Muscaris. Jouissant de conditions climatiques exceptionnelles, ces cépages originaires d'Allemagne expriment ici tout leur potentiel.

Encépagement : Sauvignier gris et Muscaris

Terroir : Marnes Blanches et sable

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Le nez dévoile un registre floral, de fruits à noyau épaulé de fines touches poivrées. Cette cuvée fait preuve d'une étonnante fraîcheur et recèle de notes douces et savoureuses d'abricot, de pêche de vigne. L'ensemble, rond mais harmonieux est rehaussé par une belle acidité et quelques touches épicées qui traduisent bien son caractère sudiste. Une invitation à la découverte !

Quelques accords gourmands : Cuisine Thai, Blancs de seiches sautés, Risotto Riz de Camargue, Pélardon et Cèpes. A l'apéritif....

