



Producteur : La Colombière

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 34.25 \$

Appellation : Vin de France

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Sud-Ouest

Nom du propriétaire : Philippe et Diane Cauvin

Géologie du sol : Argiles rouges

Superficie : 0,7 hectares.

Encépagement : Bouysselet (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, pressurage, débourbage et fermentation alcoolique sur spontanée sur levures indigènes en cuves inox et barriques de 500 L

Élevage : En cuve inox et barrique de 500 L, fermentation malolactique spontanée effectuée à l'automne

Aspect gustatif : À la fois aromatique et ample, la bouche s'appuie sur une tension mûre et une longue finale saline

Aspect olfactif : Arômes de poire, pomme, agrumes, abricot auxquels se mêle une trame évoluant sur le citron jaune, le citron vert et le tilleul

Accord vin et mets : Poissons blanc, volailles, cuisines vietnamienne et thaï

Conservation : 2 à 5 ans

Le domaine :

Au Château la Colombière, ces jeunes vigneronns, produisent de jolis vins dans une démarche tournée vers la biodynamie et ce depuis 2006. Ce cépage blanc autochtone, ne se retrouve qu'au Château La Colombière. Une exclusivité mondiale, à découvrir!!