

Château la Colombière



Sarmets de Mars

Fronton Appellation d'Origine Contrôlée

Traitements biologiques et homéopathique à la vigne, travail des sols et gestion de l'enherbement.

Certification biologique en cours depuis 2007 sous Ecocert (FR-BIO 01)

Pratique de la bio-dynamie depuis 2006 pour développer la vie de nos sols, accompagner les différents stades végétatifs, équilibrer nos vignes et révéler le caractère de nos vins.

CEPAGE ET SOL

50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon

Sarmets de Mars tient son nom de la période à laquelle sont taillées nos vieilles vignes (50 ans en moyenne) en sélection massale, véritable patrimoine de notre vignoble (Il existerait une quarantaine de variétés de Négrettes répertoriées). Mars exprimant aussi l'aspect chaleureux du terroir de galets et leur couleur rouge, riche en fer.

Bien drainées et équilibrées sur un rendement naturellement faible (35 hl/ha), ces parcelles procurent aux raisins de belles maturités et de la fraîcheur. Les sols sont travaillés et l'enherbement naturel plus ou moins préservé en saison selon la pluviométrie.

VINIFICATION

Après un tri des raisins à la parcelle, l'encuvage par gravité, la cuvaison est effectuée dans des cuves en ciment brut. Les cépages sont vinifiés séparément. La vinification est réalisée en douceur par de légers pigeages manuels, après eraflage, mais sans foulage. Pas de levurage exogène, pas de chaptalisation ni acidification.

Elevage : 70% cuve ciment et 30% barriques et demi-muids de 4 ans pendant 24 mois

La mise est réalisée à l'automne après soutirage(s), sans filtration.

CARACTERE

Vin équilibré, structuré et fruité. Robe cerise à reflets rouge sombre. Nez complexe aux arômes de fumé, de poivre blanc et de fruits noirs (cassis). Bouche ronde aux tanins fermes sur finale épicée.

DEGUSTATION

Après aération, ce vin fruité, puissant et généreux en bouche, accompagnera les pièces de bœuf, les marinades de gibier, les volailles de caractère (canard, pigeon, faisan...).

PRODUCTION 16 000 bouteilles 75cl et Magnum (150cl)

Cette cuvée remplace la cuvée BARON de D.

Château la Colombière - 190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - France

tél: +33 (0)5 61 82 44 05 - fax: +33 (0)5 61 82 57 56

e-mail: vigneron@chateaulacolombiere.com - Site www.chateaulacolombiere.com

Baron François de Driésen SCEA - capital € 220 000 - Siret 412 878 720 - Tva FR07412 878720 - APE 011G