



BELLOUGUET 2014

La petite histoire...

Signifie 'joli petit lieu' en occitan. Nom du Lieu-Dit du Domaine.

Vignerons Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Cabernet Franc 40% et Cab. Sauvignon 10% complantés, Négrette 50%

Superficie / Age moyen des vignes

0,90 ha – 60 ans (1959)

Sol / Culture

Boulbènes blanches, galets sur argiles rouges.

AB – biodynamique certifié BIODYVIN

Particularité du millésime

Millésime chaud et solaire. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3.6) fin septembre pour les cabernets. Dégustation sur des notes de fruits noirs, de pruneaux, de sous bois et d'épices (poivre, bois précieux, girofle). Vin de gastronomie complexe et fondu sur des tanins fins évolués.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée. Cuvaion naturelle à 27°C en moyenne durant 30 jours en cuve béton brut sans extraction. Vinification naturelle. FML et élevage en foudre de 30hl – assemblage partiel avec la Négrette issue de la cuvée Coste Rouge (parcelle Négrette sur galets et argiles rouges).

Elevage

Foudres Stockinger/Rousseau 30hl durant 36 mois

Vin non collé, soutiré non filtré

Mise le 03 novembre 2017

SO₂ total < 39 mg/L – 12% alc/vol

Production

4000 bouteilles 75cl

200 Magnums

Accords en cuisine

Viandes rouges ou marinées, poêlée de légumes d'automne, épices douces (poivre sechuan, girofle)

AOP FRONTON

LA COLOMBIÈRE – Philippe et Diane Cauvin

190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - France

tél: +33 (0)5 61 82 44 05 – (0)6 35 46 05 50

vigneron@chateaulacolombiere.com

www.chateaulacolombiere.com

www.facebook.com/chateaulacolombiere



BIODYVIN