



La petite histoire...

Un cépage, une parcelle ! Terroir plus tardif, argileux et graveleux, qui procure des raisins ayant un équilibre frais et digeste, des tanins fins et une longueur épicée.

Vignerons

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Négrette de 50 ans

Superficie / Age moyen des vignes

1,5 ha – 40 ans

Sol / Culture

Galets de quartz sur argiles rouges
AB – biodynamie certifiée BIODYVIN

Particularité du millésime 2020

Millésime chaud et plutôt sec avec de belles amplitudes thermiques sur la période des vendanges (nuits fraîches) favorisant une maturation lente et le fruité des raisins. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (AT 3,51) fin septembre pour ce cépage.

Dégustation sur des notes de fleurs, d'épices et de fruits noirs (mûre, cassis). Vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution entre 6 et 10 ans.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange partiellement éraflée, ou non foulée. Vinification naturelle sans intrants et par infusion. Cuvaison de 30 jours cuve béton brut.

Elevage

Cuve béton brut & foudre 30hL durant 18 mois afin d'offrir un vin ouvert et complexe. Vin non collé, non filtré. Mise le 09 mars 2022 - SO₂ total 43 mg/L

Production et conditionnement

5800 bouteilles 750ml

Accords en cuisine

Terrines de lièvre, volailles, viandes blanches rôtie, gibier à plume, légumes d'automne, épices douces (poivre sechuan, girofle)

Prix départ Domaine:

15 euros ttc la bouteille 75cl

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