



LA COLOMBIÈRE

LES FRONTONS FLINGUEURS

rouge gourmand 2022



La petite histoire...

A l'instar du film culte qui nous a inspiré, décomplexé et libéré des codes classiques, un peu brut (nature), ce vin se veut populaire et accessible au plus grand nombre tout en ayant du caractère. A b(v)oire et à reb(v)oire !

Vin de 'gourmandise' et de 'convivialité' pour découvrir la Négrette, notre cépage culte !

Cépage original et patrimonial de notre Appellation Fronton, située entre Toulouse et Montauban...

Ce vin, pour les copains, s'accorde sur les viandes grillées et les charcuteries variées, ainsi que les fromages au goût fruité.

Vignerons

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Négrette

Superficie / Age moyen des vignes

6,5 ha – 30 ans

Sol / Culture

Quartz et limons sablonneux

AB – biodynamique certifié Biodyvin

Vinification

Vendanges manuelles triées, encuvage par gravité.

Vendange partiellement éraflée, non foulée. Vinification

naturelle sans intrants œnologiques en cuve béton brut.

Cuaison de 15 jours par infusion.

Mise bouteilles le 17/05/2023

SO₂ total 38 mg/l – 12.16 % alc/vol – 1.16 g/l sucres résiduels

Production Totale

22 740 bouteilles 75cl

432 Magnum

VIGNOBLE EN BIODYNAMIE CERTIFIÉ - VENDANGES MANUELLES - VINIFICATIONS NATURELLES - CÉPAGES PATRIMONIAUX



Diane & Philippe Cauvin - Sarl La Colombière - 190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - FRANCE
Capital € 5 000 Siret 79927095400016 Tva FR 014912 E1058 APE 4634Z

+33 (0)5 61 82 44 05 ou 06 35 46 05 50 - vigneron@chateaulacolombiere.com