

COLOMBULLE 2019

La petite histoire...

Une négrette originale, naturellement pétillante et récréative

Vignerons Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement Négrette

Superficie / Age moyen des vignes 1 ha – 35 ans

Sol / Culture

Boulbène blanche
AB – biodynamique

Vinification

Vendanges manuelles en légère sous-maturité. Encuvage, éraflage et foulage. Ecoulage direct des jus par saignée. Vinification naturelle en cuve puis en bouteille jusqu'à transformation complète des sucres naturels, remuage sur pointe.

Dégorgement

Juillet 2020
SO₂ total < 8 mg/L
Sucres résiduels < 3g/litre = BRUT NATURE

Production de l'année 3 000 bouteilles 75cl



COLOMBULLE 2019

The little story...

An original négrette, naturally sparkling and recreational.

The winegrowers Philippe and Diane CAUVIN

Grape variety Négrette

Area / Average age of the grapevines 1 ha – 35 years old

Soil / Cultivation

White 'boulbène'
Organic Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

Vinification

Manual harvest, at slight low ripeness. Vatting, de-stemming and crushing. Direct running-off of the juices by bleeding. Natural vinification (without oenological inputs) in tanks and then in bottles, until the transformation of the natural sugars is complete. Peak riddling and disgorging.

Analysis

Total SO₂ < 8 mg/L
Residual sugars < 3g/l = PLAIN BRUT

Production of the year 3 000 bottles 75cl