

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature

Ce vin est une histoire de rencontres de vignerons, d'une bande de passionnés un peu fous, opiniâtres et touchants, amoureux de la vigne et du vin. Finesse et l'originalité des cépages du sud soumis à la sécheresse de ce millésime 2021 pensé, vinifié et assemblé à La Colombière.



SUD-OUEST
/ Haute-Garonne

BANDÉ DE SAUVAGES

LA COLOMBIÈRE



Terroir : Sol argilo-graveleux, sous-sol calcaire, graves siliceuses

Cépages : Bouysselet, Macabeu, Muscat d'Alexandrie

Vinification : Vendanges manuelles mi-août en Roussillon et fin septembre à La Colombière. Tri de la vendange, départ en fermentation alcoolique naturelle et spontanée des jus après pressurage. Assemblage final réalisé en février après fermentation malolactique spontanée.

Élevage : En cuve.

Vin de France
ACCORDS



APÉRO

À déguster avec les copines.

COQUILLAGE

Superbe sur une poêlée de coques persillées.



AU FOUR

Divin sur une salade et tarte à l'oignon.

POISSON

Parfait sur une morue à l'aioli et ses légumes printaniers.

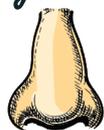


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



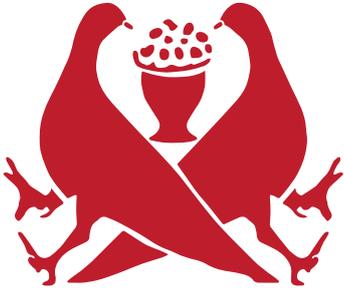
Jolie robe jaune clair.



Notes agrumes et de fleurs blanches



Vivace, rafraîchissante, tonique.



Château La Colombière
Philippe et Diane Cauvin

Villaudric

LA COLOMBIÈRE

En 1970, au lieu-dit Bellouguet, Jean-René Chabanon bâtit son chai, plante la vigne et crée le Domaine de la Colombière.

François de Driésen rachète le Domaine et renforce l'identité des vins du Domaine autour du cépage Négrette.

En 2006, **Diane**, la fille de François reprend le domaine de son père avec son mari **Philippe Cauvin** et fait certifier le domaine en culture et vinification biodynamiques Demeter, puis Biodyvin ainsi qu'en agriculture biologique.

Le vignoble s'étend sur 15 hectares, vendangés à la main et plantés majoritairement de Négrette pour les rouges et de Bouysselet pour les blancs.

Le style des vins de La Colombière est équilibré, fin et subtil, sans artifice ni maquillage.



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération