

Caves
Maillol
Perpignan

À

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. À b(v)oire et à reb(v)oire ! Vin
de 'gourmandise' et de 'convivialité' pour
découvrir la Négrette, notre cépage culte !



VIN
SEC
Vin Nature



SUD-OUEST
/ Haute-Garonne

FRONTONS FLINGUEURS, AOP Fronton LA COLOMBIERE



SERVIR } 14 - 16°C
OUVRIR } 30 mins avant
GARDE } 2 à 5 ans

Terroir :

Sol de quartz et limons sablonneux.

Cépage : 100% Négrette

Vinification : Vendanges manuelles triées, encuvage par gravité. Vendange partiellement éraflée, non foulée. Vinification naturelle sans intrants œnologiques en cuve béton brut. Cuvaision de 15 jours par infusion.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



COPAINS

À déguster sur un plateau de cochonnailles !

AU FOUR

Superbe une tarte aux légumes et quiche lorraine maison.



GRILLADE

Idéal sur une entrecôte au feu de bois et sauce au vin rouge.

AU FOUR

Superbe sur un poulet grillé à la portugaise.

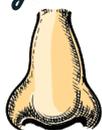


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



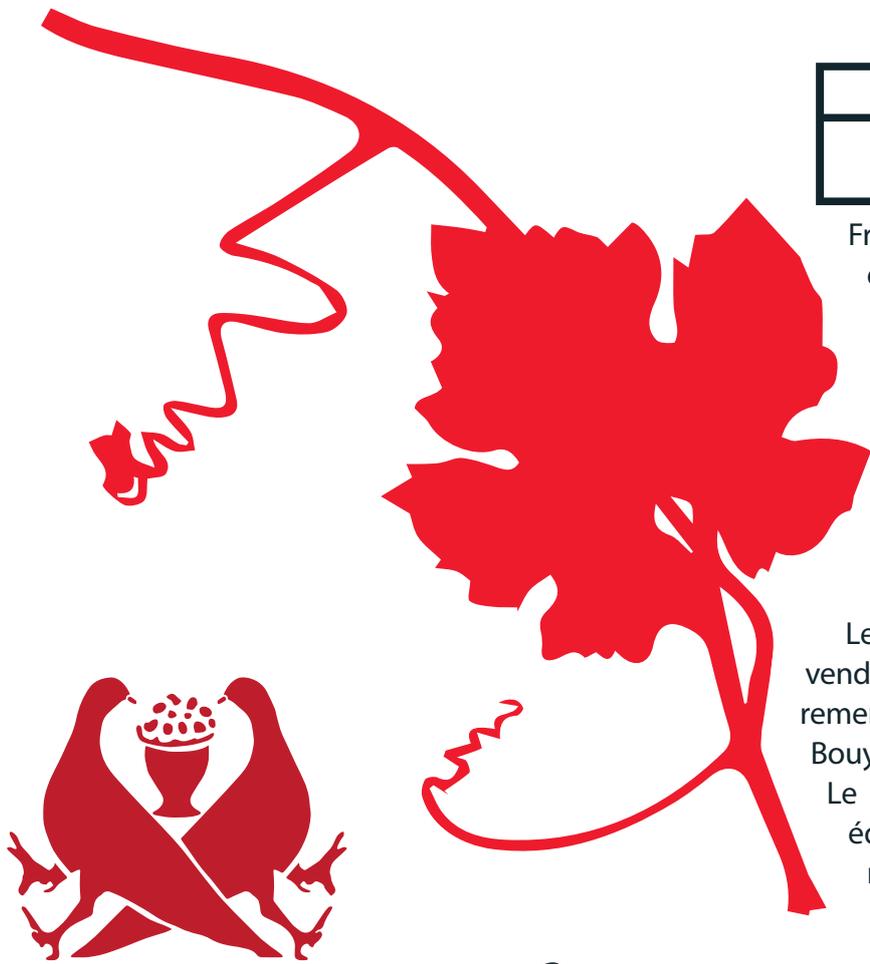
Jolie robe rouge.



Gourmand de fruits rouges et noirs, une touche floral et épicée.



Ronde, charnue, belle tension minérale en finale



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.

Château La Colombière
Philippe et Diane Cauvin

Villaudrie

LA COLOMBIÈRE



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