



LES JACQUAIRES blanc sec 2020

LA P'TITE HISTOIRE...

Des cépages rouges et blancs étaient autrefois répandus dans tout le Sud-Ouest au gré des échanges entre les hommes, des croisades et pèlerinages de l'Histoire et notamment ceux menant à St Jacques de Compostelle. Certaines variétés de cépages sont nées au fil du temps sur les terroirs et climats de notre région. A leur création, les AOP ont segmenté la répartition de ces cépages, introduisant souvent des cépages nobles génériques au détriment de ce patrimoine unique souvent perdu. Ainsi cette cuvée tente de revenir à l'expression première de ce que pouvait être un blanc sec de Villaudric, terroir autrefois propice à la production de vin blanc.

VIGNERONS

Philippe & Diane CAUVIN

CEPAGES

50% Bouysselet, 50% Chenin /Sauvignon complantés

PARCEL / AGES DES VIGNES

1 ha complanté Chenin & Sauvignon – 10 ans
+ surgreffage Bouysselet sur vignes de 30 ans

SOL / CULTURE

Graves argileuses. AB – biodynamie

VINIFICATION

Vendanges manuelles début septembre. Encuvage par gravité, égrappage, foulage et écoulage direct du jus. Reprise du marc et pressurage vertical. Fermentation naturelle sans soufre.

Mise en bouteilles le 11 mars 2021

ELEVAGE

Fermentation malo-lactique et élevage sur lies fines 6 mois en cuve inox. Soutirage et filtration légère avec léger sulfitage. SO₂ total < 30 mg/L

PRODUCTION

6500 bouteilles 75cl.

VIN DE FRANCE

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
www.facebook.com/chateaulacolombiere



BIODYVIN