



# LA COLOMBIÈRE

## LES JACQUAIRES 2019

### LA P'TITE HISTOIRE...

Des cépages rouges et blancs étaient autrefois répandus dans tout le Sud-Ouest au gré des croisades et pèlerinages de l'Histoire et notamment ceux menant à St Jacques de Compostelle, qui furent une occasion de planter ici et là certaines variétés de cépages qui se sont adaptées au fil du temps aux terroirs et climats de notre région. A leur création, les AOP ont segmenté la répartition de ces cépages, introduisant souvent des cépages nobles génériques bien connus au détriment de ce patrimoine unique au bord de l'oubli ou souvent perdu. Ainsi cette cuvée tente de revenir à l'expression première de ce que pouvait être un blanc sec d'assemblage des cépages de notre région avant l'AOP de 1975 !



**VIGNERONS** Philippe & Diane CAUVIN

### CEPAGES

40% Chenin, 40% Sauvignon, 20% Bouysselet

### PARCEL / AGES DES VIGNES

1 ha complanté Chenin & Sauvignon – 10 ans  
+ surgreffage Bouysselet 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 21 février 2020

### ELEVAGE

Fermentation malo-lactique et élevage sur lies fine 5 mois en cuve inox. Soutirage et filtration légère avec léger sulfitage. SO<sup>2</sup> total < 25 mg/L

**PRODUCTION** 10 000 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