



LA COLOMBIÈRE

COLOMBULLE 2018



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 en conversion

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

Août 2018

SO² total < 15 mg/L

Sucres résiduels < 3g/litre = BRUT NATURE

Production de l'année

3 000 bouteilles 75cl

VIN DE FRANCE

LA COLOMBIERE – 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