



La Colombine, Muscadelle, Vin de France, Blanc, 2023

Vin de France, VSIG, France

Blanc sec - frais et aromatique

PRÉSENTATION

"Cette première cuvée en collaboration de notre Gamme Colombine. Un blanc sec de la région de Loupiac, un étonnant assemblage très aromatique."

TERROIR

Ces cépages de raisins blanc sont cultivés sur les coteaux calcaires de la rive droite de la Garonne, Terre argilo-calcaire, substrat calcaire.

VINIFICATION

Vinification après pressurage sans macération, fermentation en levures indigènes.

ÉLEVAGE

Assemblage des cépages, puis quelque semaines en cuve sur lie fine puis nettoyage des jus et mise en bouteille, avec très peu de soufre.

CÉPAGES

Sauvignon gris 75%, Muscadelle 25%

12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3500
Rendement: 55 hL/ha
Élevage en cuve: 3 mois
Sucre résiduel: < 1 g/l
Acidité volatile: 0.46 g/l
Acidité totale: 3.46 g/l
SO2 total: < 15 mg/L

SERVICE

frais mais pas glacé,

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Belle robe jaune pâle, nez frais sur sur les fruits exotiques avec des notes de rose et de lichies, un bouche fraîche et aromatique.

ACCORDS GOURMANDS

A l'apéritif, sur vos plats de bords de mer



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourguignonne Légère	750			

La Colombine

409 impasse de Viaud, 33710 pugnac
Tel. +33673182812 - info@lacolombine.fr
www.lesgravesdeviaud.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

