

LA
COLOMBINE
SIMPLEMENT NATURE



La Colombine, Pur Jus 2022

Vin de France, VSIG, France

Un vin de Plaisir mais pas sans complexité,

PRÉSENTATION

Une robe sombre jolie couleur grenat, une bouche souple et ample, du fruit frais et mûre. Un vin tout en harmonie sur la jeunesse.

VINIFICATION

Une macération semi carbonique, vendange manuelle égrappée. macération en cuvée e clos de 9hl pendant 25 jours sans intervention.

ÉLEVAGE

Mis en bouteilles précoce

CÉPAGE

Merlot 100%

12,94% % VOL.

Sans 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: 5000
Superficie du vignoble: 11 ha
Rendement: 35 hL/ha
Âge moyen des vignes: 35 ans
Élevage en cuve: 3 mois
Sucre résiduel: 1.4 g/l
Acidité volatile: 0.28 g/l
SO2 free: < 5 mg/L
SO2 total: < 10 mg/L

SERVICE

NE hivers accompagne parfaitement vos quiche et raclette, En été à boire frais à 14/16° à apéro, sur des grillade, de la cuisine exotique
Parfait avec les fauxmage végétaux.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

une robe sombre jolie couleur grenat, un bouche souple et ample, du fruit frais et mure
un vin tout en harmonie sur la jeunesse

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Fromages



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne 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.



8Q181F