Les Frontons Flingueur - La Colombière

Vin Biodynamique

IGP Fronton

☙ L'histoire du domaine

La vigne est présente au domaine depuis le XVème siècle. A travers les époques, observation et compréhension ont fait évoluer l'accompagnement du végétal. Ce regard nouveau et attentif de notre vignoble requiert toujours exigence, patience, humilité, respect et passion pour l'élaboration et l'évolution de nos vins.

☙ Vinification

Encuvage de la vendange par gravité, foulée et éraflée.
Cuvaison sans extraction de tanins dans des cuves en ciment brut.
Pas de levurage exogène, aucun intrant œnologique à part un peu de sulfites.
Filtration et ajout d'un peu de sulfites pour limiter l'oxydation du vin à la mise en bouteilles.

Sols : argilo sablonneux et graveleux
Les sols sont travaillés et « grattés » superficiellement à l'entrée d'hiver.
Rendement : 40 hl/ha

☙ Notes de dégustation

Nez gourmand de fruits rouges & noirs, floral
Bouche ronde et gourmande.
Vin de 'plaisir' et de 'convivialité' pour les fans de Négrette !

Cépages

- 100% Négrette

Ce vin se déguste

- 16/18°C
- **Ouvrir 1h 30 avant**
- Temps de garde : 4-5 ans

Ce vin convient avec

Plats

- Pièce de bœuf,
- canard aux trois poivres

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30