

Sibéria - Bouissel

Vin bio

IGP Comté Tolosan

🍷 L'histoire du domaine

Pierre, raconte-nous l'histoire du domaine...

« En 1978, j'ai pris la suite de mon père, Adrien, avec un projet important et fort : restructurer le vignoble.

En 1988, mon enthousiasme entraîne Anne-Marie, mon épouse, à s'associer avec moi.

1989, le premier millésime mis en bouteilles, est couronné d'un prix au concours des Vins de Fronton. Cela sera le début d'une magnifique histoire...

En 2009, notre fils Nicolas nous a rejoints. Depuis cette année là des changements ont été opérés, notamment la plantation de cépages blancs et la **conversion de la totalité de notre propriété en Agriculture Biologique**.

Cépage élitiste, la Négrette, si elle produit un vin aromatique et structuré, a sans doute été abandonnée ailleurs à cause de son caractère très capricieux.

« **Rebelle et généreuse, elle aussi nous ressemble un peu !** »

🍷 VINIFICATION

Vinification en cuve avec maîtrise des températures.

Elevage - Sur lies en cuve pendant 3 mois

🍷 Notes de dégustation

Vin blanc doux aux notes « muscatées » intenses. La bouche est dense et riche tout en surprenant par sa fraîcheur. Le nom du vin vient du fait que la parcelle est la plus froide du domaine (Sibérie).

Cépages

- Gewurztramine
- Riesling

Ce vin se déguste

- Servir à 10 / 12°C, 2h au frigo.
- Garde : 5 ans en moyenne.

Ce vin convient avec

Apéritif – Plat - Dessert

- les plats de fêtes
- le foie gras
- les fromages à pâtes persillées
- les desserts aux fruits

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

