

Vinum - La Colombière

Vin Biodynamique depuis 2006

AOC Fronton

🍷 L'histoire du domaine

Le Château La Colombière domaine emblématique du terroir de Villaudric produit des vins particulièrement sincères et digestes. Il existe depuis plus de 30 ans en AOC Fronton.

Les 17ha de vignes âgées entre 55 et 15 ans sont conduites en culture biologique et bio-dynamique par Philippe et Diane Cauvin, jeune couple-vigneron qui a repris le Domaine familial en 2005.

Quatre vins rouges et un rosé de qualité sont produits selon des critères rigoureux de sélections parcellaires, en fonction de la qualité des terroirs et de l'âge des vignes. Vin Gris et Coste Rouge sont les fleurons de ce Domaine ambitieux.

Décliné en plusieurs cuvées, parfois de pure Négrette, le style des vins de La Colombière est équilibré, fin et subtil, sans artifice ni maquillage.

Par son exemplarité, cette vision personnelle constitue un repère précieux dans la croissance qualitative actuelle de l'appellation Fronton.

🍷 Vinification

Encuvage de la vendange par gravité, grappe entière sans foulage. 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.

🍷 Notes de dégustation

Nez légèrement poivré et de fruits rouges & noirs acidulés. Bouche légère (11,5% d'alcool) désaltérante et rafraîchissante. Vin de 'copains' et de 'conversation' à boire en toute occasion !

Cépages

- 100% Négrette

Ce vin convient avec

Ce vin se déguste

- Servir à 16-18°C
- Ouvrir 1h 30 avant
- Temps de garde : 2-3 ans

Apéro - Plats

- Charcuterie
- grillades,
- magret de Canard

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

