



FICHE TECHNIQUE

DOMAINE LA COLOMBETTE

Souvignier-Muscaris



Médaille d'argent
au concours International
PIWI 2015



NOTES DE DEGUSTATION

Ce blanc à la robe jaune légèrement doré présente un bouquet fruité et vif. On retrouve en bouche un vin frais et équilibré caractéristique du Souvignier Gris. Un blanc plein de personnalité !



CONSEILS

Servir frais à environ 10°C.
Vin très aromatique idéal pour égayer vos apéritifs, mais aussi mettre en valeur vos salades, pâtes, poisson et coquillages.

MILLESIME

2015

TYPE

Vin blanc biologique

APPELLATION

Vin de France
issu de vignes
expérimentales

CEPAGE(S)

Souvignier gris
Muscaris

ALCOOL

11.5% vol.

- Pour s'affranchir de tous traitements y compris du soufre et du cuivre, François et Vincent ont travaillé sur la sélection de nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies. Ceux-ci n'ont en commun avec ceux que vous connaissez que quelques ancêtres, mais ont des personnalités à part entière. Les cépages que vous dégustez ici s'appellent le Souvignier Gris et le Muscaris principalement. Originaire d'Allemagne, ces cépages expriment tout leur potentiel sous nos conditions.
- Quel plaisir aujourd'hui de pouvoir cultiver ses vignes sans artifice. Il y a encore peu de temps, ceci nous paraissait parfaitement irréaliste. Et pourtant la preuve est là, dans ce verre. Mais ce n'est pas tout, en se réappropriant ce travail de recherche et de sélection, ils découvrent une diversité d'une richesse insoupçonnée. Depuis nos cépages autochtones jusqu'aux variétés plus exotiques, les multiples facettes de la vigne n'ont pas fini d'émerveiller le vigneron et l'amateur.