



FICHE TECHNIQUE



DOMAINE LA COLOMBETTE Souvignier-Muscaris



Médaille d'or
au concours International
PIWI 2017



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

2017

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 Pugibet ont travaillé sur la sélection de nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies. Ces cépages ont des racines communes avec d'autres plus connus (tel que le Cabernet) mais ont leur propre personnalité. Cette cuvée est composée de Souvignier Gris et de Muscaris. Jouissant de conditions climatiques exceptionnelles, ces cépages originaires d'Allemagne expriment ici tout leur potentiel.
- Quel plaisir aujourd'hui de pouvoir cultiver ces vignes sans artifice. La découverte de ces cépages permet d'élaborer des vins très variés dotés 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.