Famille PUGIBET
VIGNERONS DEPUIS 1890

DOMAINE LA COLOMBETTE

FICHE TECHNIQUE

LA COLOMBETTE - ROSÉ BIO
Bouquet de résistants

MILLÉSIME
2024

TYPE
Vin rosé

APPELLATION
Vin de France

CÉPAGE
Bouquet,
cépages résistants

ALCOOL
11% vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce rosé à la robe rose pâle et aux reflets brillants, présente un bouquet de fruits frais et des légères notes d'agrumes. En bouche c'est un vin frais et fruité, équilibré et vif.
Un rosé de tous les instants, comme on les aime.

QUELQUES CONSEILS

Un vin à boire jeune et à servir à 16/17°C.
Il accompagne parfaitement les grillades et apéritifs.

INGREDIENTS & NUTRITION

- Après la désalcoolisation, Vincent et François PUGIBET s'attaquent à un projet d'envergure et de patience : la création de cépages résistants ! L'achat d'un vignoble biologique depuis 1999 a été l'occasion de se lancer dans la création de nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies de la vigne telles que l'Oïdium et le Mildiou. Ces variétés permettent une viticulture sans aucun pesticide. Fini le cuivre, le soufre et les molécules de synthèse !

- De cette démarche innovante est né notre rosé bio, un bouquet de cépages résistants ! Un vin fruité et de caractère qui continue de mettre à l'honneur une viticulture sans pesticide en réponse aux défis de demain.