



FICHE TECHNIQUE

**GRANDE CUVÉE** légère et engagée  
*Vin rosé fines bulles 9%*

MILLÉSIME

2023

TYPE

Vin rosé effervescent

ALCOOL

9% vol.

CÉPAGE

Cépages résistants,  
vignes non traitées



NOTES DE DÉGUSTATION

La Colombette propose un vin mousseux léger à 9% vol issu de cépages résistants originaux. Bouche aux intenses arômes de fruits frais, délicieusement soulignée par de fines bulles.



QUELQUES CONSEILS

À boire très frais.  
Se conserve 2 ans maximum.  
À déguster aussi bien  
au cours d'un apéritif que  
d'un repas.

- Ce vin rosé haut de gamme est le résultat du travail innovant de Vincent et François Pugibet sur la désalcoolisation du vin et sur de nouveaux cépages résistants naturellement résistants aux maladies de la vigne. Ces variétés permettent une viticulture sans aucun pesticide. Fini le cuivre, le soufre et les molécules de synthèse !
- Forte d'un savoir-faire parfaitement maîtrisé, la famille Pugibet place au coeur de son travail l'élaboration de « Grands Vins » dont la faible teneur en alcool permet de révéler des saveurs oubliées. Ce savoir-faire et les aspirations innovantes de François et Vincent Pugibet nous offrent aujourd'hui ce Rosé effervescent léger et engagé.