



FICHE TECHNIQUE



DOMAINE LA COLOMBETTE
Orgasmic - Blanc

MILLÉSIME

2022

TYPE

Vin blanc

Vin de France

CÉPAGE

Cabernet Blanc / PIWI

ALCOOL

11.5% vol.

9 mois



Médaille d'or au concours
International PIWI 2023



NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe jaune doré très profonde,
un nez aux odeurs de pain grillé,
de beurre frais, de fruits secs,
et une bouche longue, grasse,
mais avec une bonne vivacité.



QUELQUES CONSEILS

A boire entre 3 et 5 ans.
Ce vin accompagne très bien
le foie gras, les viandes blanches
cuisinées avec de la crème
fraîche et surtout les ris de veau.

- Après la désalcoolisation, Vincent et François PUGIBET s'attaquent à un projet d'envergure et de patience : la création de cépages résistants regroupés sous le nom de PIWI ! 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 née la cuvée « Orgasmic » vieillit en fût de chêne.

Ces vins pleins de vitalité et de caractère sont dédiés aux futures générations qui pointent déjà le bout de leur nez sur le domaine.