

# Château la Colombière



## Vin Gris

*Rosé de pressée*

**Fronton Appellation d'Origine Contrôlée**

*Traitements biologiques et homéopathique à la vigne, travail des sols et gestion de l'enherbement.*

*Certification biologique en cours depuis 2007 sous Ecocert (FR-BIO 01)*

*Pratique de la bio-dynamie depuis 2006 pour développer la vie de nos sols, accompagner les différents stades végétatifs, équilibrer nos vignes et révéler le caractère de nos vins.*

### **CEPAGE ET SOL**

#### **80% Négrette, 20% Gamay noir à jus blanc**

Les cépages sont vendangés séparément en fonction des maturités. Ces parcelles sont situées sur des sols de graves siliceuses (galets roulés) propices à la production de raisins aromatiques de qualité. Les sols sont travaillés et décompactés superficiellement. Le rendement naturel des parcelles de 30 ans en moyenne est de 40Hl/Ha, géré par une taille courte en cordon de royat ou en Guyot simple ébourgeonné et un enherbement naturel des rangs.

### **VINIFICATION**

Pressurage direct afin d'obtenir un jus clair dépourvu de toute macération pelliculaire. Débourage d'une nuit, puis maintien des températures à 17/18°C jusqu'au départ en fermentation spontanée (pas de levurage, ni chaptalisation, ni acidification). Le vin est gardé sur lies après fermentation pour obtenir du volume, se stabiliser et s'équilibrer. Pas de fermentation malolactique. Filtration tangentielle avant mise en bouteilles dès Mars de l'année suivante.

### **CARACTERE et PHILOSOPHIE**

Le Vin Gris, très original et unique dans notre appellation, est un 'blanc de noir' qui conserve les caractéristiques gustatives d'un vin blanc sec, d'une grande fraîcheur, aux arômes d'agrumes, de poire et d'abricot, et la bouche gourmande et volumineuse d'un rouge fruité ... inhabituel pour un Fronton 'rosé' !

### **DEGUSTATION**

D'une grande finesse avec ses arômes complexes de poire, fruits exotiques, ananas, noix de coco, le Vin Gris est idéal à boire bien frais sur des viandes grillées, des poissons et crustacés, des plats en sauce à base de crème et certains fromages secs de montagne.

**DISPONIBILITES** 10 000 à 15 000 bouteilles 75cl. Il existe des Magnums sur commande.

*Château la Colombière - 190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - France*

*tél: +33 (0)5 61 82 44 05 - fax: +33 (0)5 61 82 57 56*

*e-mail: vigneron@chateaulacolombiere.com - Site www.chateaulacolombiere.com*

*Baron François de Driésen SCEA - capital € 220 000 - Siret 412 878 720 - Tva FR07412 878720 - APE 011G*