

# COLOMBELLE L'ORIGINAL

## IGP COTES DE GASCOGNE

### INFORMATION

---

**Appellation :** IGP COTES DE GASCOGNE

**Cépage :** Colombard / Ugni blanc

**Alcool :** 12.5%

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit, pour préserver les arômes, puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures sur le cépage Colombard exclusivement. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux, à l'abri de l'air, et mise à l'écart systématique des moûts de presses. Débourage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19°C pour exprimer le potentiel aromatique « agrume-fruit exotique ». L'élevage est réalisé sur lies fines, en cuve inox, pour préserver la vivacité naturelle de cette cuvée.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** COTES DE GASCOGNE

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe pâle éclairée de reflets verts.

Bouquet intensément fruité et frais, dominé par les fruits jaunes et blancs, et relevé de notes d'agrumes et de fruits de la passion. Bouche facile et fruitée, qui exprime les arômes du nez avec une touche florale et une finale croquante citronnée.

**Nez :** Robe pâle éclairée de reflets verts.

Bouquet intensément fruité et frais, dominé par les fruits jaunes et blancs, et relevé de notes d'agrumes et de fruits de la passion. Bouche facile et fruitée, qui exprime les arômes du nez avec une touche florale et une finale croquante citronnée.

**Bouche :** Robe pâle éclairée de reflets verts.

Bouquet intensément fruité et frais, dominé par les fruits jaunes et blancs, et relevé de notes d'agrumes et de fruits de la passion. Bouche facile et fruitée, qui exprime les arômes du nez avec une touche florale et



# COLOMBELLE L'ORIGINAL

## IGP COTES DE GASCOGNE

une finale croquante  
citronnée.

### **SERVICE & CONSERVATION**

---

**T° de dégustation :** 8°C

**Accords mets et vins :** Un plaisir dès l'apéritif, puis avec des sushis. Idéal sur du crabe, un tajine de poissons, du saumon à l'aneth et de la volaille au citron confit.

Un vin qui épouse parfaitement les cuisines marocaines, indiennes et asiatiques ; s'accorde à merveille avec un fromage de brebis et du chèvre frais, puis une panacotta à la mangue ou un cheesecake au citron.

**Garde :**

