

# COLOMBULLE 2022



## La petite histoire...

Une négrette originale, naturellement pétillante et récréative

**Vignerons** Philippe et Diane CAUVIN

**Encépagement** Négrette

**Superficie / Age moyen des vignes** 1.3 ha – 35 ans

**Sol / Culture** AB – biodynamique

## Vinification

Vendanges manuelles en légère sous-maturité. Encuvage, éraflage et foulage. Ecoulage direct des jus par saignée.

Vinification naturelle en cuve puis en bouteille jusqu'à transformation complète des sucres naturels, remuage sur pointe.

## Dégorgement

Tirage septembre 2022

Dégorgement Janvier 2023

Sucres résiduels < 3g/litre = BRUT NATURE - SO<sub>2</sub> total < 8 mg/L

**Production de l'année** 4 970 bouteilles 75cl

+++++

## The little story...

An original négrette, naturally sparkling and recreational.

**The winegrowers** Philippe and Diane CAUVIN

**Grape variety** Négrette

**Area / Average age of the grapevines** 1.3 ha – 35 years old

**Soil / Cultivation** Biodynamic (BIODYVIN certification).

## Vinification

Manual harvest, at slight low ripeness. Vatting, de-stemming and crushing. Direct running-off of the juices by bleeding.

Natural vinification (without oenological inputs) in tanks and then in bottles, until the transformation of the natural sugars is complete. Peak riddling and disgorging in January 2023.

## Analysis

Total SO<sub>2</sub> < 8 mg/L - Residual sugars < 3g/l = PLAIN BRUT

**Production of the year** 4970 bottles 75cl

## VIN DE FRANCE

*LA COLOMBIÈRE – Philippe et Diane Cauvin*

*190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - France*

*tél: +33 (0)5 61 82 44 05 – (0)6 35 46 05 50*

*vigneron@chateaulacolombiere.com*

*www.chateaulacolombiere.com*

*@chateaulacolombiere*



BIODYVIN