



La Colombière



COSTE ROUGE 2015

La petite histoire...

Vin issu d'une seule parcelle de Négrette sur galets roulés, sous sol argileux

Vigneron

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Négrette 100%

Superficie / Age moyen des vignes

1,5 ha – 35 ans

Sol / Culture

Graves sidérolithiques

AB – biodynamique en conversion

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée

Vinification naturelle

Cuaison de 30 jours cuve béton brut

Elevage

Cuve béton brut & foudre 30hl 24 mois.

Vin non collé, non filtré

Mise le 03 novembre 2017

SO₂ total < 40 mg/L

Production

7 000 bouteilles 75cl, 200 Magnums



BIODYVIN

AOP FRONTON

LA COLOMBIERE – 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

www.facebook.com/chateaulacolombiere