

Le Colombier

Millésime 2024 • IGP Pays d'OC

GAMME • LES AMOURS



Viticulture

Terroir/climat : sols argilo-calcaires. A 150 mètres d'altitude, le climat cévenol offre des journées chaudes et des nuits fraîches, idéales pour produire des vins frais et fins.

Encépagement : Sauvignon Gris



Vinification

Macération : pressurage direct, débourage, températures de fermentation entre 15° et 18°C.

Élevage : 6 mois en cuve inox

Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans



Typicité

Léger	Puissant
Souple	Structuré
Sec	Moelleux



Arômes

Cette cuvée révélera des arômes de pamplemousse, fruit de la passion et litchi.



Accords mets/vin

Cette cuvée s'accordera parfaitement des fruits de mer, des plats sucré salé ou des fromages à pâte persillée.



Degré alcoolique : 12,5% vol

Température de service : 10°/12°C

DOMAINE
GRAND-CHEMIN



CONTACT : Tél. : 33 (0)4 66 83 42 83

Dégustation : du lundi au vendredi
9h00 - 12h00 / 13h30 - 18h30

Le samedi : 9h30 - 12h30 / 14h00 - 18h30

115, rue des Vins - 30350 Savignargues
contact@domainegrandchemin.fr