



IGP COTES DE GASCOGNE

COLOMBARD

Le Colombard s'épanouit dans un climat tempéré et frais. Notre environnement lui convient parfaitement, pour exprimer sa puissance aromatique.

Il produit un vin blanc au parfum exotique et de bonne structure acide, véritable identité de notre gamme.

Vinification :

- Stabulation des mouts 2 à 4 semaines au froid
- Macération pelliculaire
- Stabulation des jus
- Fermentation basse température
- Révélation des thiols
- Elevage sur lies fines

Profil analytique :

- TAV : 11,5 à 12 % vol.
- Sucres résiduels : < 2 g/l
- A.T. : 6.5 – 7,5 g/l acide tartrique
- pH : 3,2

Profil aromatique :

- Robe pâle et franche, reflet vert brillant
- Parfum à dominante fruit exotique et fruit blanc (poire, pêche...) avec des notes végétales
- Attaque franche et nette avec de la vivacité et une belle tension en bouche

60 avenue des Pyrénées 32800 Eauze

R.C.S 81 D 39321 484 347 - Code APE 4634 Z

Tél. : 05 62 09 87 99

Fax : 05 62 09 78 22

Email : cvg.eauze@cvg.fr