

COLOMBELLE

COSMOPOLITE

Cosmopolite par son histoire, Colombelle est devenue ambassadrice des Côtes de Gascogne à travers le monde. En signant de sa plume une cuvée pleine de fantaisie, elle incarne l'esprit d'aventure et d'ouverture des vigneron de Plaimont.

Le millésime 2023 :

Le millésime a démarré par une pousse printanière précoce consécutive à un hiver assez doux en Gascogne. Les précipitations importantes de mai et juin ont mis le vignoble dans de bonnes dispositions pour l'été. Les nuits estivales fraîches combinées aux journées chaudes, signature du climat Gascon, sont la promesse d'un haut potentiel aromatique sur le Colombard. Les vendanges dernière semaine d'août illustrent un millésime précoce.

Le terroir :

Influencé par l'Océan Atlantique et les Pyrénées, le microclimat particulier de la Gascogne confère une fraîcheur inimitable à ses vins.

Vinification et élevage :

Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes, puis sont vinifiés séparément et élevé en cuve inox pour garantir le potentiel aromatique de cette cuvée.

Notes de dégustation :

Colombelle présente une robe jaune très pâle et brillante, typique des vins primeurs de Colombard. Le nez s'ouvre sur des notes classiques d'agrumes comme le citron vert avant de révéler des arômes plus complexes de nectarines. En bouche on retrouve ses notes accompagnées de celles de fruits exotiques et de poires

Accord mets et vin :

Colombelle Cosmopolite s'associe avec les saveurs du **monde entier**. Elle s'accorde en entrée avec des crevettes à la tempura ou une Kartoffelsalat. En plat, ce vin s'accorde avec un fish and chips ou un Lobster Roll. Au dessert, ce vin se marie avec des Baklawas ou une tarte tatin à l'abricot.



Plaimont

