



GRANDISSIME
EXCLUSIVE WINE STYLISTS

Colombard

Côtes de Gascogne

Ce très vieux cépage originaire de Charentes est de nos jours un des préféré des œnologues du monde entier surtout en France, Californie, Afrique du Sud et Australie. Ce cépage blanc produit des vins aromatiques et vifs

This very old grape variety from the Charentes (South of France) is our days a favorit from winemakers around the world and especially in France, California, South Africa and Australia. This white grape produces aromatic and vibrant wines.

这种来自夏朗德省的古老葡萄品种广为世界各地的酿酒师喜爱。尤其获法国、加利福尼亚、南非和澳大利亚酿酒师的钟爱。这种白葡萄酿造出来的葡萄酒的芳香而又活泼。



SPECIFICATIONS

APELLATION
IGP Côtes de Gascogne

VIGNERON
Pascal Poussevin

ASSEMBLAGE
100% Colombard

ENREGISTRER



Colombard

Côtes de Gascogne

L'HISTOIRE

Originaire des Charentes et autre fois principalement utilisé dans la production de Cognac, le Colombard est désormais un cépage international, utilisé dans la production de vin secs et très aromatiques des appellations vin de pays IGP Charentais et vin de pays IGP Gascogne.

Pour la petite histoire, le nom Colombard viendrait de « colombes » hypothèse confirmée par les vols d'oiseaux migrateurs qui survolent les vignobles du Sud-Ouest de la France chaque automne.

Ici nous avons produit un vin de Côtes de Gascogne au profil moderne, frais et aromatique.

LE VIN

100% Colombard

Assemblé par Pascal Poussevin, le nez dévoile des arômes de pomme et de melon accompagnés de notes d'agrumes.

En bouche le vin est frais et tout aussi aromatique avec un parfait équilibre entre fruit et acidité.

Idéal servi entre 8 et 10°C, ce vin se dégustera parfaitement seul en apéritif ou servi avec des fruits de mer, des poissons grillés ou du poulet au citron confit.

2012 : ****

THE STORY

Originally from the Charentes and once mainly used in the production of Cognac, Colombard is now an international grape variety used in the production of very aromatic dry white wines from the Charentes and Gascogne regions.

The name of Colombard comes from "Colombes" (French for doves). It owes its name to the thousands of migrating wild birds flying over the vineyards in the South West of France every autumn.

Here, we have produced a Côtes de Gascogne in a very aromatic, fresh and modern style.

THE WINE

100% Colombard

Blended by Pascal Poussevin, we find on the nose a vibrant blend of cut apple and fresh melon with citrus notes. The wine is perfectly balanced between fruit and acidity. Versatile, it will be great on its own or will accompany well seafood, grilled prawns or lightly spiced Asian chicken.

夏朗德省传统上用鸽笼白来酿造干邑，鸽笼白也起源于该地区。现在的鸽笼白成为一种国际葡萄品种，用于生产非常芳香的干型夏朗德地区和加斯科涅地区餐酒。

鸽笼白品种起源于“鸽子”一说。每年秋



季，成群的鸽子翱翔在法国西南部的葡萄园之上。

在这里，我们生产加斯科涅地区的富有现代气息的、清爽且芳香的葡萄酒。

葡萄酒：

100%鸽笼白

PASCAL POUSSEVIN酿酒师酿造了这款酒，带有苹果和甜瓜的香味，还有柑橘的味道。口感上清新，果香和酸度之间的平衡非常完美。理想适饮温度8至10°C，这酒可单独作为开胃酒饮用，佐以海鲜、烤鱼或柠檬脆皮鸡最佳。

2012 : ****