

Collection

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE GRAND-CHEMIN

Le Colombier



Couleur : Blanc

Cépage : Sauvignon gris

Millésime : 2025

Prix indicatif : 10,10€

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire

Vinification : Macération : pressurage direct, débourage, température fermentation entre 15°et 18°C. Élevage : 6 mois en cuve. Garde : à boire maintenant, il se conservera 2 à 3 ans.

Rendement : 50 hl/ha

Nombre de bouteilles : 6 000 cols

Élevage : Inox

Méthode de culture : HVE

Degré alcoolique : 12,5%

DÉGUSTATION

Robe : Jaune clair

Nez : Frais et vif

Bouche : Pamplemousse, fruits de la passion et litchi

SERVICE

Température : 10°C

Accords mets et vins : Fruits de mer, plats sucré salé, fromages à pâte persillée

Conditionnement : 75 cl



JEAN-MARC FLOUTIER - 115 rue des vins - 30350 SAVIGNARGUES

+33 (0)4 66 83 42 83 - lisalabbe@domainegrandchemin.fr - domainegrandchemin.fr