



*Coureur
des vignes*



PERLES GRISES

DOMAINE PATRICE COLIN

LOIRE, VIN DE FRANCE

LES PLUS ANCIENS DE L'APPELLATION

Dans le Coteau du Vendômois, l'exploitation vinicole du Domaine Colin est la plus ancienne! L'origine de la ferme remonte à 1735. Huitième génération de la famille de vignerons, Patrice perpétue la tradition de cette région de Loire. Bien loin de l'époque où son grand-père Émilien a contribué à l'essor du domaine avec 6 hectares de vignes et 2 attelées de chevaux, c'est dans la même philosophie de symbiose avec le terroir qu'il exploite aujourd'hui 25 hectares cultivés en biodynamie et certifiés biologiques. Pour Patrice, l'adhésion au mouvement « Vignerons indépendants de France » va de soi pour mettre en avant sa volonté d'authenticité dans une viticulture moderne fidèle à ses ancêtres. Fier viticulteur, vigneron passionné et méticuleux, il est profondément attaché à faire connaître à travers ses vins la capacité du Vendômois à produire les vins de terroir, naturels, équilibrés et d'une rare pureté, très bien adaptés à la gastronomie.

LE VIN

Une des caractéristiques unique du Domaine provient des silex de la Vallée du Loir et de son sous-sol argilo-calcaire. Suivant les sinuosités de la rivière, les vignes en côteaUX bénéficient aussi d'un micro-

climat très favorable avec peu de pluie et un ensoleillement idéal. L'originalité du producteur vient aussi de ses neufs hectares de Pineau d'Aunis. Rarement vinifié en monocépage, Patrice fait ici découvrir cette variété singulière dans un inusité mousseux traditionnellement fermenté. Toujours dans une recherche de pureté, la vinification est non interventionniste sur des levures naturelles en cuve inox.

La robe rose dorée scintille sous le mouvement de fines bulles. Le fruité domine au nez avec des arômes de pêche et fruits à noyau blancs. Ceux-ci s'estompent progressivement en bouche, alors que des notes d'agrumes tels le citron et le pamplemousse s'épanouissent. À servir à l'apéro avec quiches et hors-d'œuvres.

DONNEES TECHNIQUES

- Cépage: Pineau d'Aunis
- Sols : argilo-calcaires
- Vendanges : manuelles
- Fermentation : en bouteille
- Alcool : 11% alc./vol.



Code SAQ : + 15113067

