

Cuvée Colette



VIN ROSÉ

La cuvée **Colette**, rosé sec en **AOP Gaillac**, assemble **Duras**, **Gamay** et **Syrah**, dans une robe saumonée limpide. Vinifiée en **inox** et élevée **sur lies fines**, elle exprime **fraise**, **framboise** et notes **exotiques**. Sa bouche **vive** et **saline** accompagne **fruits de mer** et **poissons grillés**.



Sol : Boulbène



Cépages : Duras, Gamay, Syrah



Élevage / vinification : Cuve inox



Vue

Rosé limpide, nuances saumonées délicates, brillance cristalline annonçant fraîcheur et légèreté.



Nez

Arômes de fraise, framboise et pamplemousse, complétés par des notes exotiques de litchi et mangue.



Bouche

Attaque vive, équilibre entre acidité et rondeur, finale saline et désaltérante.



75 CL

12,5 % VOL



Gamme de prix
10 à 20 €



Température de service
10-11°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Idéal avec salades estivales, fruits de mer, poissons grillés, volailles légères, légumes méditerranéens ou fromages frais.



Apéritif



Entrées

À propos de la cuvée Colette

Élaborée au **Château d'Escabes**, domaine familial certifié **Agriculture Biologique** depuis 2021, la cuvée **Colette** exprime en rosé sec l'âme fruitée et fraîche de l'**AOP Gaillac**.

Identité de la cuvée Colette

L'esprit d'un rosé hommage et raffiné

La cuvée **Colette** rend hommage à **Colette Hauchard**, figure du domaine. Derrière ce prénom se cache un vin à la fois **élégant et accessible**, pensé pour traduire la convivialité du Gaillacois. Produit en petite série, ce rosé séduit par sa **fraîcheur saline**, ses **arômes fruités intenses** et sa polyvalence à table. Il incarne la volonté de préserver la **tradition régionale** tout en proposant une interprétation moderne et gourmande du rosé bio.

Le rôle du terroir dans son identité

Issu des coteaux de la **rive droite du Tarn**, le vignoble repose sur des sols **argilo-calcaires enrichis de boulbènes**, à environ 200 mètres d'altitude. L'exposition profite d'un climat **méditerranéen tempéré par l'océanique**, garantissant des maturités lentes mais régulières. Ces conditions naturelles favorisent des raisins au **profil aromatique frais et équilibré**, parfaits pour un rosé expressif mais toujours digeste.

Un engagement bio affirmé

Une viticulture respectueuse et certifiée

Depuis 2021, l'ensemble du domaine suit les règles de l'**agriculture biologique**. Aucun pesticide ni herbicide n'est utilisé. Le travail mécanique des sols et la gestion raisonnée des rendements assurent des raisins sains et concentrés. Cette démarche permet de produire une cuvée **authentique**, respectueuse de l'environnement et alignée sur les attentes actuelles des amateurs de vins responsables.

Vendange précoce et sélection soignée

Les cépages de la cuvée Colette - **90 % Duras, 5 % Gamay, 5 % Syrah** - figurent parmi les premiers vendangés chaque année. La récolte, effectuée **à l'aube**, préserve la fraîcheur aromatique et la vivacité naturelle. Seuls les jus issus d'une **faible pression** sont retenus, gage de délicatesse. Cette sélection rigoureuse garantit un vin limpide, pur et empreint de finesse.

Vinification et élevage de la cuvée Colette

Une vinification douce pour préserver l'aromatique

Après le pressurage, les moûts reposent environ 18 heures avant le **débourbage**. La fermentation se déroule en **cuve inox à 15 °C**, température idéale pour protéger les **arômes de fruits rouges et exotiques**. L'usage des levures indigènes favorise l'expression naturelle du terroir et des cépages. Ce procédé vise à produire un rosé bio précis, franc et désaltérant.

Un élevage sur lies fines

Pour maintenir la fraîcheur tout en apportant un peu de rondeur, la cuvée est **élevée sur lies fines**. Ce choix technique soutient la **texture en bouche** et enrichit la complexité aromatique sans masquer la pureté du fruit. La mise en bouteille, sous bouchage liège naturel, préserve l'intégrité du vin et son potentiel de garde - idéalement **deux ans** après la récolte.

Dégustation et accords mets-vins

Un profil sensoriel gourmand et floral

La robe est **rosée limpide**, brillante, avec de délicates nuances **saumonées**. Le nez séduit par un bouquet complexe : **fruits rouges** (fraise, framboise), **agrumes** (pamplemousse) et touches **exotiques** (litchi, mangue). En bouche, l'attaque est **vive**, la trame marquée par une **belle acidité** et une **fraîcheur saline** qui prolonge la dégustation. Le vin allie **légereté et équilibre**, donnant un rosé à la fois désaltérant et raffiné.

Des accords variés, du simple au gastronomique

Polyvalente, la cuvée Colette s'adapte à de nombreux contextes :

- **Apéritifs et salades estivales** : sa vivacité dynamise les préparations froides.
- **Fruits de mer et poissons grillés** : crevettes, huîtres ou saumon à l'aneth.
- **Viandes blanches et volailles** : poulet rôti, dinde grillée aux herbes.
- **Plats méditerranéens** : légumes grillés, cuisine provençale ou orientale légère.
- **Fromages frais** : chèvre ou brebis, en contraste avec sa fraîcheur saline.

Température idéale : **8-10 °C**, légèrement plus élevée (10-11 °C) pour les plats cuisinés.

Distinctions et reconnaissance

Médailles et concours

- **Concours des Vins de Gaillac 2023** : Médaille de Bronze (millésime 2022).
- **Concours des Vins de Gaillac 2022** : Médaille d'Argent (communication du domaine).

Ces récompenses témoignent de la **constance qualitative** et de l'intérêt porté à cette cuvée dans l'appellation Gaillac.

La parole du domaine

« La cuvée **Colette** symbolise notre désir de proposer un rosé bio élégant, frais et accessible. Un vin qui reflète la générosité du Gaillacois et s'invite aussi bien à l'apéritif qu'à table. »