



PLAIMONT DÉVOILE L'ÉDITION LIMITÉE DE COLOMBELLE À L'OCCASION DU NOUVEAU MILLÉSIME 2024

COLOMBELLE

Colombelle, 40 ans d'innovation et d'excellence

Depuis 1984, Colombelle incarne l'excellence de la Gascogne et jouit d'une reconnaissance mondiale. En effet, Colombelle a l'honneur d'être la première marque à commercialiser des vins de l'IGP Côtes de Gascogne en France et à travers le globe. Forte de son succès global, la marque reste profondément attachée à sa région d'origine, véhiculant partout l'héritage et le savoir-faire des vignerons de Plaimont ainsi que la richesse des cépages autochtones de ce terroir unique de Gascogne. Ce vin novateur, résultat d'un engagement constant envers l'excellence, l'innovation et la persévérance, incarne parfaitement l'art de vivre du Sud-Ouest. Il a été honoré à de nombreuses reprises en France et à l'étranger, et figure désormais sur la carte des plus prestigieux établissements.

Colombelle se caractérise par sa robe d'un jaune très pâle et lumineux. Au nez, elle dévoile des arômes d'agrumes tels que le citron vert, puis évolue vers des notes plus complexes de nectarine. En bouche, ces saveurs persistent et se marient harmonieusement avec des nuances de fruits exotiques et de poires.

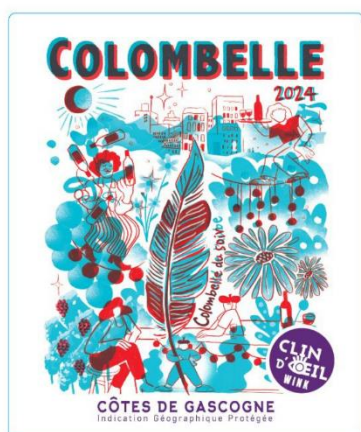
L'édition limitée 2024 : Colombelle fait un clin d'œil à ses différentes réalités

Pour cette édition limitée, Colombelle met en avant son côté festif, mais également la fraîcheur du Colombard, son cépage roi. Elle propose un concept de deux étiquettes en une qui se dévoilent grâce à des lunettes fournies dans ses cartons.

La bouteille se pare donc d'un côté « jour » teinté de bleu, autour du Colombard et du travail des vignerons de Plaimont qui s'emploient à récolter ce cépage avant l'aube.

En rouge, c'est la deuxième vie de la Colombelle, côté « nuit » qui est illustrée, puisque la cuvée est plébiscitée par les établissements les plus festifs depuis ses origines. Avec sa signature aromatique unique, fraîche et exubérante, elle s'est naturellement imposée comme incontournable des apéritifs dinatoires et soirées.

Il suffit alors d'un clin d'œil pour que les deux côtés se révèlent !



PMC : 9,25€, disponible chez
les cavistes, à la carte des
restaurants et sur la boutique
en ligne [plaimont.com](https://www.plaimont.com)

PLAIMONT DÉVOILE L'ÉDITION LIMITÉE DE COLOMBELLE À L'OCCASION DU NOUVEAU MILLÉSIME 2024

COLOMBELLE

Le millésime 2024 en Gascogne : Gourmandise et fraîcheur !

Le millésime 2024 renoue avec un climat plus classique de la Gascogne : un printemps et un début d'été assez humides, des températures fraîches la nuit, alternées par des journées plus chaudes à partir de la mi-août.

Les premiers raisins de Colombard ne sont pas cueillis avant la mi-septembre, là aussi un retour à une fenêtre de maturité plus traditionnelle.

Cette alimentation hydrique régulière, notamment sur les terroirs argilo-calcaire, confère aux raisins une belle acidité et un haut potentiel aromatique. Les niveaux d'alcool sont, comme d'habitude, assez légers.

Le profil de l'Édition limitée Clin d'Œil 2024

Colombelle Edition limitée Clin d'Œil possède une robe jaune pâle brillante, pure.

Le nez, très classique des Colombards Gascons, s'ouvre sur des notes d'agrumes puissantes, pamplemousse et citron vert. A l'aération, le vin laisse apparaître des notes plus complexes de mangue et d'ananas, signature d'un beau millésime de blanc.

L'attaque en bouche est franche, tonique, typique d'un millésime frais sur sa jeunesse. Très belle longueur et une persistance aromatique puissante.



Accords mets et vins :

Colombelle Clin d'oeil est l'alliée des saveurs les plus traditionnelles.

En entrée, elle aime une salade accompagnée de fines tranches de brebis des Pyrénées. En plat, elle se marie avec un cabillaud en papillote avec des frites et sa mayonnaise citronnée. En dessert, elle sera l'alliée des plus belles tartes aux fraises avec sa chantilly maison.

Colombelle Clin d'oeil est l'alliée des saveurs les plus audacieuses.

En entrée, elle aime les tartares de saumon, pomme verte rehaussés de piment. En plat, elle se marie avec un filet de poulet accompagné de courgettes émincées avec une sauce à la menthe, pignon de pin, combava et féta. En dessert, elle est idéale avec une tarte amandine aux poires à l'extrait de gingembre.



COLOMBELLE

DEPUIS
1984



Colombelle L'Original présente son nouvel habillage à l'occasion de ses 40 ans



Cépages : Colombard, Ugni blanc

Depuis 1984, Colombelle L'Original est la cuvée pionnière des Côtes de Gascogne. Elle s'affiche en toute élégance dans son habillage élégant et sa plume colorée. Une plume unique : plume de calligraphie, Colombelle écrit l'histoire de la Gascogne. Elle signe une aromatique unique : fraîche et exubérante. Le violet représente la couleur des nuits gasconnes et ses nuances incarnent ses différentes facettes.



Une cuvée reconnaissable à son style aromatique inimitable, entre exubérance et fraîcheur. Elle s'accorde avec les mets de sa Gascogne natale et ceux du monde entier..

PMC : 7,50€, disponible chez les cavistes, à la carte des restaurants

Charmes de Colombelle : La douceur de la Gascogne

Cépage : Gros Manseng

Un vin moelleux, frais et gourmand, élaboré à partir de raisins subtilement surmaturés en automne.

Avec sa robe jaune paille vif et ses reflets argentés, il révèle un nez exubérant d'écorces de citron confit assorti d'arômes de fleurs blanches et de miel d'acacia.

En bouche, il dévoile une sucrosité enveloppante immédiatement reprise par une acidité salivante.

La finale est rafraîchie par des notes de zestes de pamplemousse.

Cette cuvée est un délice à l'apéritif. Elle s'accorde à merveille avec un foie gras et des desserts acidulés comme une tarte au citron.

PMC : 11,75€, disponible chez les cavistes, à la carte des restaurants et sur la boutique en ligne plaimont.com



COLOMBELLE

L'HISTOIRE D'UN VIN PIONNIER

Terre de vin longtemps consacrée à l'Armagnac, la Gascogne a connu une renaissance viticole à la fin des années 1970 lorsqu'un enfant du pays, André Dubosc, redécouvre un cépage gersois appelé le « French Colombard » à l'occasion d'une dégustation aux États-Unis. Ce Gascon visionnaire découvre un vin blanc très aromatique, d'une délicate acidité. C'est une révélation : ce cépage gersois pourrait être l'avenir des Côtes de Gascogne !

Plusieurs vigneron s'engagent alors avec lui dans la production de Vins de Pays, et fondent Plaimont. Les premiers essais de vinification et d'assemblage avec les cépages Colombard et Ugni blanc sont convaincants. Un nouveau style de vin est né : fruité, tonique, acidulé, avec une pointe de douceur. En 1984, les vigneron sont fiers de présenter la première cuvée « Colombelle ».

Le talent et le dynamisme de ces vigneron pionniers, très investis dans l'avenir de leur région, a permis de valoriser à nouveau le patrimoine viticole gersois oublié. Grâce à Colombelle, les vins blancs des Côtes de Gascogne sont aujourd'hui reconnus dans le monde entier pour leur style aromatique unique et leur croquant inimitable.

DES RÉCOMPENSES INTERNATIONALES

Decanter 2024, 90 points (Colombelle Tannat Merlot 2023)
Médaille d'Or au concours général de Paris 2024 (Colombelle l'Original 2023)
Médaille OR au Concours des vins du Sud-Ouest 2023 (Colombelle l'original 2022)
Wine enthusiast 2023 Best Buy (Colombelle Colombard Sauvignon, millésime 2022)
Wine enthusiast 2023 Best Buy (Colombelle Tannat Cabernet Sauvignon millésime 2022)
Wine enthusiast 2023 Best Buy (Colombelle Merlot Tannat millésime 2022)
Médaille d'Or au concours général de Paris 2022 (Colombelle l'Original 2021)
2ème au TOP 100 des meilleurs vins français Weinwirtschaft 2022 (Colombelle l'Original 2020)
Wine enthusiast 2022 Best Buy (Colombelle Colombard Sauvignon, millésime 2021)
Wine enthusiast 2022 Best Buy (Colombelle Tannat Cabernet Sauvignon millésime 2021)
Wine enthusiast 2022 Best Buy (Colombelle Merlot Tannat millésime 2021)
3 étoiles au Guide Hachette 2022 (Caprice de Colombelle, millésime 2020)
Médaille Or au Concours des vins du Sud-Ouest 2021 (Charmes de Colombelle, millésime 2020)
Médaille Or au Concours des vins du Sud-Ouest 2021 (Caprice de Colombelle, millésime 2020)
Médaille Or au Sakura Women's award 2021 (Colombelle Colombard Sauvignon, millésime 2020)
Wine enthusiast 2021, Best Buy (Colombelle Colombard-Sauvignon, millésime 2020)
Wine enthusiast 2021, Best Buy (Colombelle Tannat-Cabernet Sauvignon, millésime 2020)
Wine enthusiast 2021, Best Buy (Colombelle Merlot-Tannat, millésime 2020)
1ere place au TOP 100 des meilleurs vins blancs français Weinwirtschaft 2020 (Colombelle édition limitée, millésime 2019)

UNE AMBASSADRICE MONDIALE

États-Unis & Canada
Europe du Nord / de l'Est
Émirats Arabes Unis
Japon & Chine