

# L'éléphant blanc



**Vignerons** : Julien & Sophie ILBERT

**Histoire et philosophie du domaine** : Propriété familiale de 23 hectares située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-la-Serre a vu le jour sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT qui a décidé de quitter la cave coopérative en 1998 pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine : conversion en Agriculture Biologique (via Ecocert), retour à de nombreux travaux manuels saisonniers et réflexion sur les différents terroirs, toujours dans le respect du végétal.

**Nom de cuvée et appellation** : L'éléphant blanc – Vin de France

**Cépages** : Sauvignon & Colombar + ajout non systématique de Rolle ou d'Albariño en fonction du millésime.

**Nombre de bouteilles produites** : 5200

**Origine des raisins** : pour le Sauvignon et le Colombar, achat de raisins en Agriculture Biologique – Rolle et Albariño issus du domaine sur le Causse Calcaire.

**Rendements (hl/ha)** : entre 35 et 40

**Vinification & élevage** : Pressurage direct en grappes entières. Les cépages ont été vinifiés séparément dans des garde-vins différents puis assemblés dans une cuve en ciment pour l'élevage. Mise en bouteille au printemps pour conserver la fraîcheur des arômes.

**Conditionnement** : 75 cl en carton de 6. Magnums sur demande.