

Visite approfondie de la Cave en compagnie de Anna Dumke œnologue à la Colombette (avril 2011)



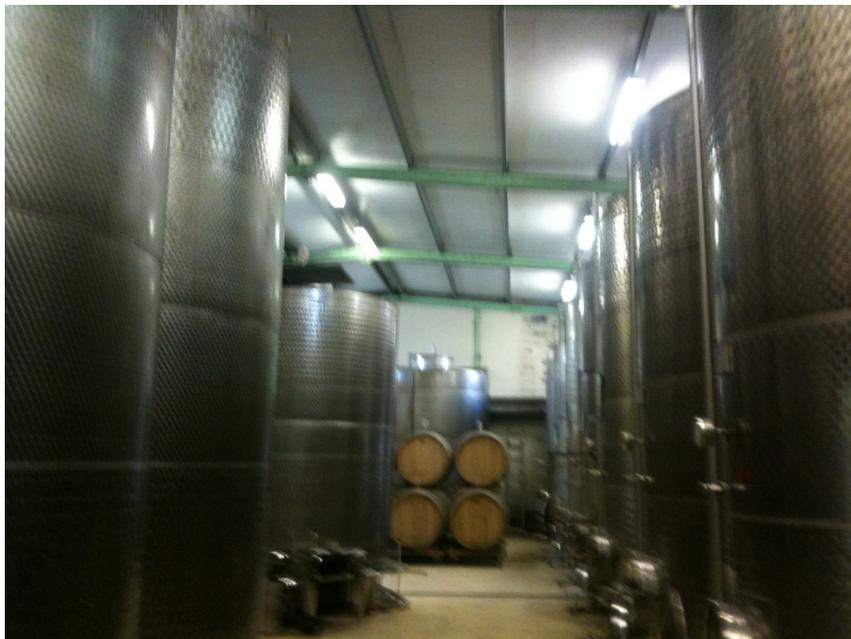
Nous circulons entre les cuves...



Tant intérieures qu'extérieures



On se rend vite compte qu'on a pas affaire à un petit producteur de nos contrées...



On y rencontre aussi les muids (700 litres) ou demi-muids (350 litres)



La halle d'expédition



La mise en carton



Passerelle entre les différents bâtiments



Machine de filtrage



Et le clou du spectacle la colonne de distillation de 13 mètre de haut,  
unique en France



Après l'effort, le réconfort, c'est bien connu. Dans le caveau de  
dégustation en bonne compagnie...



Quelques commandes de particuliers ou restaurants attendent preneur et nous on attend de pouvoir déguster les nouveautés 2011...





Même notre Tobias apprécie en connaisseur un breuvage dont je tairais la composition...



Voilà, c'est heureux et guillerets que nous repartons pour aller manger au Domaine de Pradines le Haut !

<http://www.tables-gourmandes.fr/membres-tables-gourmandes/domaine-pradines-le-haut.html>

Santé !!!

