



# LA COLOMBIÈRE

## BANDE DE BRUTES

BRUT NATURE 2022



PHOTO MAQUETTE BOUTEILLE

### La belle histoire...

Ce vin est une histoire de rencontres de vigneron, d'une bande de passionnés un peu fous, opiniâtres et touchants, amoureux de la vigne et du vin. Philippe et Diane Cauvin ont traduit dans ce vin l'élégance, la finesse et l'originalité des cépages du sud soumis à la sécheresse de ce millésime 2022 pensé, vinifié et assemblé à La Colombière.

### Vignerons à la vigne

Vivien H., Philippe et Diane C.

### Vignerons à la cave

Philippe et Diane CAUVIN

### Cépages

Bouysselet de La Colombière (surgreffé)  
Chardonnay en Minervois

### Sols

Graves siliceuses

### Labels

AB et biodynamie (Biodyvin et Demeter)

### Vinification

Vendanges manuelles réalisées mi-août en Minervois, fin août à La Colombière. Encuvage par gravité après tri des raisins, éraflage et foulage. Ecoulage des jus, débouillage d'une nuit et départ en FA naturelle et spontanée en cuve béton. Filtration pour appauvrir le milieu et ralentir la FA en vue du tirage à 12 g/l de sucres.

Tirage en bouteilles en novembre 2022.

Dégorgement Janvier 2023 sans SO<sub>2</sub>.

Sucres résiduels 1g/l – BRUT NATURE

Degré 11.5% alc/vol

VIGNOBLE EN BIODYNAMIE CERTIFIÉ - VENDANGES MANUELLES - VINIFICATIONS NATURELLES - CÉPAGES PATRIMONIAUX



Diane & Philippe Cauvin - Sarl La Colombière - 190 route de Vacquiers - 31620 Villaudric - FRANCE  
Capital € 5 000 Siret 79927095400016 Tva FR 014912 E1058 APE 4634Z

+33 (0)5 61 82 44 05 ou 06 35 46 05 50 - vigneron@chateaulacolombiere.com