



LA COLOMBIÈRE

BANDE DE SAUVAGES

BLANC SEC 2021



MONTAGE 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 2021 pensé, vinifié et assemblé à La Colombière.

Vignerons à la vigne

Philippe M., Lionel C., Philippe et Diane C

Vignerons à la cave

Philippe et Diane CAUVIN

Cépage & âge des vignes

Bouysselet de La Colombière (surgreffé) 40 ans

Macabeu de 50 ans

Muscat d'Alexandrie de 35 ans

Sols

Argilo graveleux sous sol calcaire

Graves siliceuses

Labels

AB et biodynamie (Biodyvin, Demeter)

Vinification

Vendanges manuelles réalisées mi-août en Roussillon et fin septembre à La Colombière. Tri de la vendange et départ en FA naturelle et spontanée des jus après pressurage. Assemblage final réalisé en février après FML spontanée.

SO2 total <30g/l

Degré = 12,5 % alc/vol

AT = 3,6 g/l

Disponibilité

19 avril 2022

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