

BELLOUGUET rouge 2015

La petite histoire...

Signifie 'joli petit lieu' en occitan. Nom du Lieu-Dit du Domaine.

Vignerons Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Cabernet Franc 40% et Cab. Sauvignon 10% complantés, Négrette 50%

Superficie / Age moyen des vignes 0,90 ha – 50 ans

Sol / Culture

Boulbènes blanches, Graves sidérolitiques

AB – biodynamique certifié BIODYVIN

Particularité du millésime

Millésime chaud. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3.4) début octobre. Dégustation sur des notes de fruits noirs, de fleurs, de poivre et de bois précieux. Vin de gastronomie au potentiel de garde et d'évolution intéressant.

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, foulée uniquement sur les Cabernets. Vendange partiellement entière sur la Négrette. Vinification naturelle. Cuvaïson de 30 jours cuve béton brut.

Elevage

Foudres Stockinger/Rousseau 30hl 24 mois. Vin non collé, non filtré. Mise le 03 novembre 2017. SO₂ total < 30 mg/L

Production 5 550 bouteilles 75cl, 200 Magnums

Accords en cuisine

Viandes rouges ou marinées, poêlée de légumes d'automne, épices douces (poivre sechuan, girofle)



BELLOUGUET - 2020 red wine

The little story...

Bellouquet means 'pretty little place' in Occitan. Name of the hamlet where the Domain is located.

The winegrowers Philippe and Diane CAUVIN

Grape varieties

Négrette 50%, co-planted Cabernet Franc 40% and Cab. Sauvignon 10%

Area / Average age of the grapevines 0,90 ha – 50 years old

Soil / Cultivation

White 'boulbènes' and siliceous stones.

Organic Agriculture (AB certification). Biodynamy (BIODYVIN certification).

Particularities of this vintage

Hot vintage. The variety have been harvested at the balance between sugar and acidity (PH3.4) at the beginning of October. Tasting with notes of black fruits, flowers, pepper and precious wood. Gastronomy wine, with an interesting evolution and ageing potential.

Vinification

Manual wine harvest, gravity vatting.

De-stemmed, crushed harvest.

Natural vinification, without sulphites and without any oenological inputs.

30-day vatting in concrete tank.

Maturing

24 months in 30hl Stockinger/Rousseau foudres. No fining agent, no filtration.

Bottled the 3rd of November of 2017. Total SO₂ < 30 mg/L

Production 5 550 bottles 75cl, 200 Magnums

Food and Wine pairings

Red or marinated meats, autumn stir fried vegetables, soft spices (Sichuan pepper, clove). Slight sulphiting during the filtration – Total SO₂ < 30mg/l