



LA COLOMBIÈRE

BANDE DE CAVES ROUGE GOURMAND 2021



MAQUETTE BOUTEILLE

La belle histoire...

Ce vin est une histoire de rencontres de vignerons, 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

Vivien H., Philippe M., Philippe P., Philippe et Diane C.

Vignerons à la cave

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Négrette, Malbec, Syrah

Superficie/Âge moyen des vignes

Négrette de la Colombière de 30 ans

Malbec de la Colombière de 10 ans

Syrah du Roussillon de 45 ans

Syrah du Minervois de 25 ans

Sols

Argilo graveleux sous sol calcaire

Graves siliceuses

Labels

AB et biodynamie (Biodyvin, Demeter)

Vinification

Vendanges manuelles réalisées mi-août en Roussillon, début septembre en Minervois et mi-septembre à La Colombière. Tri de la vendange et départ en FA naturelle et spontanée des jus en cuve béton. Elevage séparé en cuve béton et foudre 30hl. Assemblage des lots en février.

SO2 total = 42mg/l

13% alc/vol

AT = 3,72

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