



# LA COLOMBIÈRE

## BANDE DE BRUTES

BRUT NATURE 2021



PHOTO 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

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 du Roussillon 50 ans

Muscat d'Alexandrie du Roussillon 35 ans

### Sols

Argilo graveleux sous sol calcaire

Graves siliceuses

### Labels

AB et biodynamie (Biodyvin)

### Vinification

Vendanges manuelles réalisées mi-août en Roussillon, mi septembre 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 20 g/l de sucres.

Tirage en bouteilles 28 octobre 2021

Dégorgement 03 Février 2022 sans SO<sub>2</sub>.

Sucres résiduels 1g/l – BRUT NATURE

### Disponibilité

mars 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