



BANDE DE BRUTES

BRUT NATURE 2022

par Philippe & Diane Cauvin



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 2022 pensé, vinifié et assemblé à La Colombière.

Vignerons à la vigne Vivien H., Philippe et Diane C.

Vignerons vinificateur Philippe et Diane CAUVIN

Cépages

Bouysselet de La Colombière (surgreffé)
Chardonnay et Macabeu en Minervois

Sols Graves siliceuses

Labels AB certifié

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 SO₂.

Sucres résiduels 1g/l – BRUT NATURE - Degré 11.5% alc/vol

The beautiful story...

This wine is a story of encounters with winegrowers, a group of enthusiasts who are a little crazy, stubborn and touching, lovers of the vine and wine. Philippe and Diane Cauvin have translated into this wine the elegance, finesse and originality of the grape varieties of the south subjected to drought in this 2022 vintage conceived, vinified and blended at La Colombière.

Manual harvest carried out in mid-August in Minervois, at the end of August in La Colombière. Vatting by gravity after sorting the grapes, destemming and crushing. Juice flows, overnight settling and departure in natural and spontaneous FA in concrete tanks. Filtration to deplete the environment and slow down the AF in preparation for the bottling of 12 g/l of sugars.

Bottling in November 2022.

Disgorgement January 2023 without SO₂.

Residual sugars 1g/l – BRUT NATURE - Degree 11.5% alc/vol