



par Philippe & Diane Cauvin

# BANDE DE SAUVAGES 2023

## La petite histoire...

Des cépages rouges et blancs étaient autrefois répandus dans tout le sud-ouest au gré des échanges entre les hommes, des croisades et pèlerinages de l'histoire et notamment ceux menant à St Jacques de Compostelle. Certaines variétés de cépages se sont implantées au fil du temps sur les terroirs et climats de notre région occitane.

**Vignerons à la vigne** Frédéric G., Xavier B., Philippe & Diane Cauvin

**Vignerons vinificateurs** Philippe & Diane Cauvin

**Cépages** 1/3 bouysselet, 2/3 chenin/sauvignon blanc complantés

## Parcel / âges des vignes

1 ha complanté chenin & sauvignon – 10 ans  
+ surgreffage bouysselet sur vignes de 30 ans

**Sol / culture** Graves argileuses siliceuses. AB certifié

## Vinification - Elevage

Vendanges manuelles début septembre. Pressurage direct après foulage au-dessus du pressoir vertical. Fermentation naturelle et spontanée du moût. Fermentation malolactique et élevage sur lies fines durant 9 mois en cuve inox. Soutirage et filtration douce avec sulfitage avant mise en bouteilles le 17 avril 2024.

## Analyse vin en bouteilles

degré 13,32 % alc/vol  
sucres totaux 0,5 g/l  
SO2 total 51 mg/l

**Production** 10 600 bouteilles 75cl.

## The little story...

Red and white grape varieties were once widespread throughout the south-west of France through exchanges between people, crusades and pilgrimages in history, and in particular those leading to Santiago de Compostela. Some varieties of grape varieties have been established over time on the terroirs and climates of our Occitan region.

Winemakers: Philippe & Diane Cauvin

Grape varieties: 1/3 Bouysselet, 2/3 Chenin/Sauvignon Blanc co-planted

Plot / age of the vines: 1 ha planted with Chenin & Sauvignon – 10 years old + Bouysselet overgrafting on 30-year-old vines

Soil / crop: Siliceous clay gravel. Organic certification

Vinification / Ageing: Manual harvest at the beginning of September. Direct pressing after crushing above the vertical press. Natural and spontaneous fermentation of the must. Malolactic fermentation and ageing on fine lees for 9 months in stainless steel vats. Racking and gentle filtration with sulfiting before bottling on April 17, 2024

