



## Domaine de BRAU



Le domaine de BRAU, est le premier domaine viticole indépendant de l'Aude à être certifié en Agriculture Biologique. En 2020, Fabien REVOL et Guillaume MAUFREY ont repris la gestion du domaine dans un but de faire perdurer l'histoire du domaine. Sur un territoire très peu connu et au grand potentiel, l'AOP Cabardès aux portes de la cité de Carcassonne, est un croisement naturel entre les vents méditerranéens et océaniques. Cette particularité géographique fait de ce territoire un terroir complexe (sols de schistes, calcaires, grès), il donne des vins de caractères et de fraîcheur.

Domaine de Brau qui se donne le maître mot de mélanger tradition et innovation ne cesse de pousser les limites du terroir en proposant des vins issus de l'agriculture biologique, mais aussi des vins sans aucun intrant (pas de rajout de sulfite) et même en Septembre 2023, une gamme de vin sans alcool.



## Le Domaine ?

Terres de Brau, est un vignoble de 41 hectares, pionnier de l'agriculture biologique.



**CEPAGE**  
Chardonnay



**SOL**  
Argilo-Calcaire.



**AGE DES VIGNES**  
20 ans



**VINIFICATION**  
Levure indigène  
non collé, juste  
filtré, aucun  
ajout de sulfite



**ELEVAGE**  
Cuve inox  
Sans sulfite ajouté



**RENDEMENT**  
15hect/hectares



**CARAFAGE**  
30 minutes



**GARDE**  
3 ans



## COMMENTAIRE DEGUSTATION

Très minérale et droite, cette cuvée vous fera découvrir le petit plus des vins vivants.



Note de leetchi, fruits exotiques, pamplemousse



Bouche minérale



## ALLIANCE METS ET VINS

Parfait à l'apéro, avec des fruits de mer, des salades.

## SITUATION GEOGRAPHIQUE

Vin de France



**AVIS DES VINOTIERS**  
(Vintotier à toi)



**CATEGORIE**  
Vin blanc nature

**ANNEE**  
2020

% vol : 13,5



Carton de 6 bouteilles



### Le Domaine ?

Terres de Brau, est un vignoble de 41 hectares, pionnier de l'agriculture biologique.



**CEPAGE**  
Viognier



**SOL**  
Argilo-Calcaire.



**AGE DES VIGNES**  
20 ans



**VINIFICATION**  
Levure indigène non collé, juste filtré, aucun ajout de sulfite



**ELEVAGE**  
Cuve inox  
Sans sulfite ajouté



**RENDEMENT**  
15hect/hectares



**CARAFAGE**  
Pas nécessaire



**GARDE**  
5 ans



### COMMENTAIRE DEGUSTATION

Cépage qui a faillit disparaître (1900 litres restaient en 1965), le viognier propose ici un coté lactique abricoté, gras et onctueux.



Note d'Abricot, d'amande et citronnée



Bouche acidulé, gourmand et onctueux.



### ALLIANCE METS ET VINS

Parfait pour accompagner des plats tels que l'épaule d'agneau, les coucous et plat d'origine méditerranéenne.

### SITUATION GEOGRAPHIQUE

Vin de France



**AVIS DES VINOTIERS**  
(Vintotier à toi)



**CATEGORIE**  
Vin blanc nature

**ANNEE**  
2020

% vol : 13,5



Carton de 6 bouteilles

# AMIS VIGNERONS FICHE TECHNIQUE

Domaine de Brau - Regain



## Le Domaine ?

Terres de Brau, est un vignoble de 41 hectares, pionnier de l'agriculture biologique.



**CEPAGE**  
Pinot Noir



**SOL**  
Argilo-Calcaire.



**AGE DES VIGNES**  
20 ans



**VINIFICATION**  
Levure indigène  
non collé, juste  
filtré, aucun  
ajout de sulfite



**ELEVAGE**  
Cuve inox  
Sans sulfite ajouté



**RENDEMENT**  
15hect/hectares



**CARAFAGE**  
30 minutes



**GARDE**  
5 ans



## COMMENTAIRE DEGUSTATION

Découvrez l'élégance de cette cuvée.  
Une caractéristique naturelle de ce cépage rustique, expressif et original.



Note de Cacao, de fruit acidulé



Bouche fruité et une belle structure



## ALLIANCE METS ET VINS

Accompagne des poissons cuits sur l'arête, saumons aux baies roses, ou simplement dans le plaisir.

## SITUATION GEOGRAPHIQUE

Vin de France



**AVIS DES VINOTIERS**  
(Vinotier à toi)



**CATEGORIE**  
Vin rouge bio

**ANNEE**  
2021

% vol : 13



Carton de 6 bouteilles



### Le Domaine ?

Terres de Brau, est un vignoble de 41 hectares, pionnier de l'agriculture biologique.



### CEPAGE

50% Fer servadou  
50% Cabernet sauvignon



### SOL

Argilo-Calcaire.



### AGE DES VIGNES

15 et 20 ans



### VINIFICATION

Levure indigène non collé, juste filtré, aucun ajout de sulfite



### ELEVAGE

Cuve inox  
Sans sulfite ajouté



### RENDEMENT

15hect/hectares



### CARAFAGE

1h



### GARDE

5 ans



### COMMENTAIRE DEGUSTATION

Découvrez l'élégance de cette cuvée. Une caractéristique naturelle de ce cépage rustique, expressif et original.



Note de Fruits noir, mûre, cassis, réglisse.



Bouche épicée et végétale, une trame droite et structurée.



### ALLIANCE METS ET VINS

Parfait pour accompagner des plats tels que l'épaule d'agneau, les coucous et plat d'origine méditerranéenne.



### SITUATION GEOGRAPHIQUE

Vin de France



### AVIS DES VINOTIERS

(Vinotier à toi)



CATEGORIE  
Vin rouge bio

ANNEE  
2021

% vol : 13

Carton de 6 bouteilles