

## LES FRONTONS FLINGUEURS rouge 2022

### La p'tite histoire...

A l'instar du film culte qui nous a inspiré, décomplexé et libéré des codes classiques, un peu brut (nature), ce vin se veut populaire et accessible au plus grand nombre tout en ayant du caractère. A b(v)oir(e) et à reb(v)oir(e) ! Vin de 'gourmandise' et de 'convivialité' pour découvrir la Négrette, notre cépage culte !

Cépage original et patrimonial de notre Appellation Fronton, située entre Toulouse et Montauban...

Ce vin, pour les copains, s'accorde sur les viandes grillées et les charcuteries variées, ainsi que les fromages au goût fruité.

**Vignerons** Philippe et Diane CAUVIN

**Encépagement** Négrette

**Superficie / Age moyen des vignes** 6,5 ha – 30 ans

### Sol / Culture

Quartz et limons sablonneux

AB – biodynamique certifié Biodyvin

### Vinification

Vendanges manuelles triées, encuvage par gravité. Vendange partiellement éraflée, non foulée. Vinification naturelle sans intrants œnologiques en cuve béton brut. Cuvaison de 15 jours par infusion.

Mise bouteilles et magnums le 15 mai 2023

SO<sub>2</sub> total < 40 mg/l

### Production Totale

23 000 bouteilles 75cl + 400 Magnum

---

### The li'l story...

In the manner of the cult movie which inspired us ('Les Tontons Flingueurs', 1963), uninhibited and released from the classical codes, a bit brut (plain), this wine wants to be popular and approachable to the greatest number, while having a strong personality.

A 'gourmet' and 'friendliness' wine, to discover the Négrette, our cult grape variety !

Patrimonial and original variety in our Fronton Designation, located between Toulouse and Montauban (city of the action of the movie)...

This wine, for the buddies, matches well with grilled meats and various cold meats, and also with fruity cheeses, or just by the glass.

**The Winegrowers** Philippe and Diane CAUVIN

**Grape variety** Négrette

**Area / Average age of the grapevines** 6,5 ha – 30 years old

### Soil / Cultivation

Quartz and stony silts.

Organic Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

### Vinification

Selected manual harvest, gravity vatting. Partial de-stemming, no crushing. Natural vinification without œnological inputs, in concrete tank.

15-day vatting, by infusion.

Bottled the 15 of May 2023.

Total SO<sub>2</sub> < 40 mg/l

**Total Production** 23 000 bottles 75cl + 400 Magnum

