



## VINUM 2022

### La petite histoire...

Un rouge canaille acidulé fruité à la couleur d'un claret. Ce vin est parfait pour accompagner les poissons sur table, les pique-niques, les déjeuners d'été sous la tonnelle, les envies de légèreté. Ce vin presque rosé rappelant les fruits gourmands fraîchement pressés procure une sensation désaltérante.

### Vignerons vinificateurs

Philippe et Diane CAUVIN

**Encépagement** Négrette, Gamay

### Superficie / Age moyen des vignes

6 ha – 35 ans

### Sol / Culture

Limons graveleux

AB – biodynamie

### Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée

Vinification naturelle

Cuaison de 10 jours cuve béton brut

Mise en bouteilles 20 avril 2023

### Elevage

Cuve béton brut - Vin non collé, filtré

11,3 alc/vol - SO<sub>2</sub> total 30 mg/L

### Production de l'année

7848 bouteilles 75cl

206 magnum

---

### The little story...

A refreshing red wine with a pale wine colour. This wine goes perfectly with fishes, picnics, summer lunches... This nearly rosé dark wine, remembering newly squeezed gourmet fruits, provides a thirst-quenching sensation.

### Soil / Cultivation

Stony silts

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

### Vinification

Manual harvest, gravity vatting.

De-stemming. No crushing.

Natural vinification without oenological inputs.

10-day vatting in concrete tank.

Bottling april 20<sup>th</sup> of 2023

### Maturing

Concrete tank

No fining agents, filtration before bottling.

11,3 alc/vol - Total SO<sub>2</sub> 30 mg/L