

LES FRONTONS FLINGUEURS rosé 2022

La p'tite histoire...

Original et unique dans notre appellation, ce vin est un rosé sec 'blanc de noir' qui conserve une grande fraîcheur, avec des arômes d'agrumes, de poire, d'abricot et de fraise fraîche. La bouche gourmande est volumineuse due à l'élevage sur lies fines et une fermentation malolactique spontanée réalisée pour stabiliser le vin et éviter l'ajout de sulfites.

Délicat avec ses arômes naturels fruités et complexes, il est assez vineux, idéal sur un repas de l'entrée au dessert. Il se marie à merveille avec les salades d'été, les poissons et les crustacés, la charcuterie et les viandes grillées, ainsi que les viandes blanches et les fromages fruités. Il va bien également sur une cuisine légèrement épicée.

Vignerons

Philippe & Diane CAUVIN

Cépage

100% Négrette

Âge des vignes

0,5 ha vignes de 30 ans et jeunes vignes de 5 ans

Sol/Culture

Limons sablonneux et caillouteux. AB- Biodynamie

Vinification

Vendanges manuelles. Encuvage par gravité, éraflage foulage, écoulage direct. Débourage d'une nuit. Départ en fermentation spontanée sous température contrôlée autour de 18°C. Filtration et mise le 17/05/2023. Léger sulfitage à la filtration - SO₂ total < 30mg/l

Production 1300 bouteilles 75cl



The li'l story...

Original and unique in our designation, this wine is a 'blanc de noir' (white or rosé wine from black grapes), dry rosé, which keeps a large freshness, with aromas of citrus fruits, pear, apricot and fresh strawberry. The gourmand mouth is large, due to the maturing technique on fine lees, and to a spontaneous malolactic fermentation, carried out to stabilize the wine and avoid the addition of sulphites.

Delicate with its complex, fruity natural aromas, it is quite vinous, ideal on a meal, from the starter to the dessert. It harmonizes marvelously with summer salads, fishes and crustaceans, cold meats and grilled meats, and with white meats and fruity cheeses. It also matches well with a slightly spicy cuisine.

Soil/Cultivation Stony silts - Biodynamic

Winemaking process

Manual wine harvest. Gravity vatting, de-stemming crushing, direct running off of the juices by bleeding. Racking of the must for a night. Beginning of the spontaneous fermentation at a controlled temperature, around 18°C. Natural vinification, without oenological inputs. Filtering and bottling the 11 of March of 2021.