



VINUM rouge 2020

La petite histoire...

Un rouge rafraîchissant 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.

Vigneron

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement

Négrette

Superficie / Age moyen des vignes

1,5 ha – 35 ans

Sol / Culture

Limons graveleux
AB – biodynamie

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée
Vinification naturelle
Cuvaision de 10 jours cuve béton brut
Mise en bouteilles 12 mars 2021

Elevage

Cuve béton brut - Vin non collé, filtré
SO₂ total 30 mg/L

Production de l'année

18 000 bouteilles 75cl

VINUM - 2020 red wine

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.

The winegrowers

Philippe and Diane CAUVIN

Grape variety

Négrette

Area / Average age of the grapevines

1,5 ha – 35 years old

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.
Bottled the 12th of March of 2021.

Maturing

Concrete tank
No fining agents, filtration before bottling.
Total SO₂ 30 mg/L

Production of the year

18 000 bottles 75cl + 100 Magnums