



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

SO₂ 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 20th of 2023

Maturing

Concrete tank

No fining agents, filtration before bottling.

Total SO₂ 30 mg/L