

## A FLEUR DE PEAU 2022

### La petite histoire...

Renaissance d'un cépage oublié. Surgreffé en 2011, puis 2015 à partir de 60 souches pré-phylloxériques franc de pieds. Cépage endémique de Villaudric.

**Vignerons** Philippe et Diane CAUVIN

### Encépagement / Filiation

Bouysselet Blanc de Villaudric 100%. Descendant Savagnin (Jura) et Plant de Cauzette (Béarn). Réinscription au catalogue officiel en 2018.

### Superficie / Age moyen des vignes

0,7 ha – issus de surgreffage sur vignes de 40 ans + 1 ha jeune plantier massal

**Sol / Culture** Graves siliceuses et argiles rouges. AB – biodynamique

### Particularité du millésime

Millésime chaud et plutôt sec. Cépage vendangé à l'équilibre sucre acidité (PH3,25) mi septembre 2022

### Vinification et élevage

Vendanges manuelles, encuvage/gravité. Macération partielle de 15 jours en cuve béton et en barriques 500 litres. Vinification naturelle. Fermentation malolactique.

**Mise** le 17 mai 2023

SO<sub>2</sub> total = 26 mg/L – sucres totaux 0,24g/L - 12,4% alc/vol - PH = 3,44

**Production et conditionnement** 3800 bouteilles 75cl

### Accords en cuisine

Jambons secs, crustacés, viandes blanches variées, tous les fromages, foie gras, cuisine safranée, épices douces (gingembre, poivre citronné).

**Prix TTC** départ Domaine = 19 € la bouteille 75cl




---

### The little story...

Rebirth of a forgotten grape variety. Over grafted in 2011 and then in 2015 from 60 pre-phylloxera non-grafted vine-trunks. Endemic variety from Villaudric.

### Grape variety / Filiation

100% 'Bouysselet Blanc' from Villaudric. Savagnin (Jura) and Plant de Cauzette (Béarn) descendant. Reregistered to the official catalogue in 2018.

### Area / Average age of the grapevines

0,7 ha – from over graft on 40-year-old grapevines + 1 ha young selection plant

### Soil / Cultivation

Siliceous stones and red clays. Organic Agriculture (AB certification). Biodynamie (BIODYVIN certification).

### Particularities of the vintage

Hot and rather dry vintage. The variety has been harvested at the balance acidity/sugar. Tasting with saffron, coffee, quince, honey, roasted pineapple and zeste.

**Vinification** Manual harvest, gravity vatting. Maceration 15 days put into 400 litres barrels. Natural vinification, without oenological inputs. Malolactic fermentation.

**Food and Wine pairings** dry ham, crustaceans, varied white meats, all cheeses, foie gras, saffron cuisine, soft spices (ginger, lemon pepper).