

BANDE DE CAVES 2022

La petite histoire...

Un rouge canaille acidulé fruité.

Volontairement léger, issu d'un assemblage de vins fruités et peu extraits, ce vin est parfait pour accompagner les déjeuners quotidiens, les envies de légèreté. Ce vin rouge clair et rappelant les fruits gourmands fraîchement pressés procure une sensation désaltérante et peut être dégusté légèrement rafraîchi.

Vignerons vinificateurs

Philippe et Diane CAUVIN

Encépagement 70 % Négrette, 20 % Syrah, 10 % Gamay

Superficie / Age moyen des vignes

6 ha – 35 ans

Sol / Culture Limons graveleux - AB – biodynamie certifié

Vinification

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée - Vinification naturelle

Cuaison de 10 jours cuve béton brut – 11,4 % alc/vol

Mise en bouteilles 20 avril 2023

Elevage

Cuve béton brut - Vin non collé, filtré

SO₂ total 32 mg/l

Poids bouteille vide = 395g



The little story...

A refreshing and light red wine with a pale wine colour. This wine goes perfectly with fishes, picnics, daily meals... This nearly dark rosé or blush wine, remembering newly squeezed gourmet fruits, provides a thirst-quenching sensation. Can be enjoyed chilled.

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 – 11,4 alc/vol

Bottling april 20th of 2023

Maturing

Concrete tank

No fining agents, filtration before bottling.

Total SO₂ 32 mg/l

Weight empty bottle = 395g