

MACHINE À COUDES 2023 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

RÉSISTANT, car il s'agit de Souvignier Gris, un extraordinaire cépage qui a le don de résister aux maladies de la vigne. En conséquence, peu ou pas de traitements, difficile de faire plus doux, plus propre avec la planète.

NATUREL, car en cave, seules les levures naturelles font le travail et aucun sulfite n'a été ajouté. L'objectif est de préserver le fruit, la pureté, l'essence de ce jus, de ne rien faire d'autre pour que la machine à coudes tourne à plein régime. La Machine à Coudes; que jamais l'homme ne vienne de reposer le verre.

Tant qu'à faire, nous avons imprimé cette étiquette, sur du papier issu de fibres alternatives, pris le soin de choisir une bouteille allégée fabriquée à Albi, à moins de 80 kilomètres de la vigne, bouchée avec le liège des Pyrénées-Orientales voisines, cirée au lieu d'être capsulée avec de l'acier industriel. Bref, vous pouvez lever le coude la conscience tranquille et l'âme légère...

Accords mets et vins

À ouvrir avec un maquereau de Méditerranée grillé, une soupe de poissons, un chaource frais, pour contraster la salinité.

Détails

Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Souvignier Gris
Région : Vin de France
Packaging : carton de 12
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Pierre Caizergues

Caractéristiques

Terroir : Terroir du Cabardès à l'ouest de Carcassonne. Roche sédimentaire et sol tapissé de cailloux calcaires.
Cépage : 100 % Souvignier Gris
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Macération pelliculaire de 9 heures en cuve inox. Levures indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés
Elevage : 100 % cuve inox avec bâtonnage

Dégustation

Robe : Or vert

Nez : Notes de pêche blanche et d'abricots et garrigues

Bouche : Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux

Finale : Finale saline

Garde : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2026.

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

En septembre 2015, Pierre crée son Atelier de négoce à Carcassonne, sa ville natale. Ici, au cœur du Languedoc, il taille sur mesure des vins fins du bassin Méditerranéen. Convaincu de l'immense potentiel de cette région, Pierre Caizergues, enfant du pays et wine trotter, pense, sélectionne, assemble et élève chacune de ses cuvées afin de révéler et sublimer les terroirs du Midi. Véritable témoin de l'histoire et joyau du Languedoc, la cité de Carcassonne est classée au patrimoine mondial de l'humanité. Aujourd'hui, Pierre a choisi de tailler ses premières cuvées au pied des remparts, dans ce sud de France occitan et cathare. Ce choix n'est évidemment pas un hasard car son arrière-grand-père, puis son grand-père et aujourd'hui son père ont tissé au fil des vendanges des liens forts et étroits avec les grands vignerons de la région.



https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg