VIVANT BIO 2023 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Véritbale "glouglou", ce pétillant naturel sera idéal pour entamer un repas, un apéro ou étancher une grande soif (vin ultra désaltérant). Une bulle très fine en quantité (proche d'une bière) avec des notes florales et de pêche blanche.
Les pétillants naturels sont des vins vivants comme son nom l'indique et continuent d'évoluer en bouteilles. La présence d'un léger dépôt rend le vin très mousseux à l'ouverture. Décapsuler doucement le vin. Servir frais.

Accords mets et vins

Véritbale "glouglou", ce pétillant naturel sera idéal pour entamer un repas, un apéro ou étancher une grande soif (vin ultra désaltérant).

Détails

Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Effervescent : oui
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

Dégustation

Robe : Jaune pâle avec trouble naturel
Nez : Nes notes florales et de pêche blanche
Bouche : Une bulle très fine en quantité (proche d'une bière)
Finale : Salivante
Garde : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2029.
Température de service : Servir frais

Caractéristiques

Terroir : Terroir frais et humide de l'ouest Audois (11) sol argileux au sous sol calcaire
Cépage : 100% Souvignier Gris
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : • Pressurage direct très doux - 100% égrappée • Fermentation partielle en cuve inoxydable (sucre résiduel permettant la seconde fermentation naturelle en bouteille + levures indigènes). • Prise de mousse naturelle en bouteille (méthode ancestrale) • Vin non dégorgé c.a.d non dosé, non sulfité laissant les lies en suspension / SO2 total <15 mg/L
Elevage : Fermentation partielle en cuve inoxydable (sucre résiduel permettant la seconde fermentation naturelle en bouteille + levures indigènes).

HISTOIRE DU DOMAINE

Pierre Caizergues ? Antonin BonnetPierre & Antonin, c'est l'histoire de deux Languedociens qui se rencontrent dans un bar à vin New-yorkais le 4 juillet 2010. Les idées fusent, les canons aussi ! Ils parlent du Midi, de la Méditerranée, de l'avenir de ce Sud de la France occitan et cathare. Antonin, originaire de l'AOP Larzac, et Pierre, de l'AOP Malepère, ont ça dans le sang ! Leurs grands-pères et leurs pères étaient très engagés dans la viticulture locale.Pour autant, Pierre & Antonin ont les mains libres, ils créent des vins d'auteurs, des vins de copains, des vins rebelles et vivants où ils expriment pleinement une vision avant-gardiste et innovante.C'est ainsi que sont nés nos vins issus de cépages Résistants, vinifiés naturellement le tout dans un packaging éco-conçu.Notre challenge est de produire des vins Naturels accessibles au plus grand nombre de manière éthique et durable, en préservant la biodiversité et en réduisant notre impact sur l'environnement, une bouteille après l'autre

