Millesime: 2024

# **PETIT SAUVAGE 2024 ROUGE**

PIERRE & ANTONIN



#### Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Cabernet Cortis est un cépage Résistant. C un croisement naturel issu d pollinisation manuelle entre une vigne européenne (Vitis Vinifera) aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine (Vitis Rupestris) résistante aux maladies : I et le Mildiou. Jusqu 15 fois moins de traitements qu agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d d et de labeur, ainsi qu empreinte carbone fortement réduite.

Embouteillé dans le verre le plus léger du marché, bouché avec du liège local issu des forêts du Roussillon, scellé avec de la cire naturelle au lieu d capsule en aluminium, et étiqueté avec un papier en fibres alternatives.

### Accords mets et vins

Planche de charcuterie locale, côtelettes d'agneau braisées, calzone voire un sandwich au cassoulet !!!

#### **Détails**

Domaine: Pierre & Antonin

Couleur : Rouge Millesime : 2024 Degrès : 13 %

Viticulture : En conversion Contenance : 0,75 L Cépages : Cabernet Cortis Région : Vin de France Packaging : carton de 12 Appellation : Vin de France

Nom du Vigneron : Pierre Caizergues

# Caractéristiques

Terroir : Grès friable ou molasse, idéal pour les cépages atlantiques et le Cabernet

Cortis.

Cépage: 100 % Cabernet Cortis

Vendange : Manuelle

Viticulture: En 3 ème année de conversion

Vinification : Courte macération de 10 jours et élevage en cuve béton. Levures

indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés

Elevage: Cuve béton pendant 6 mois

# Dégustation

Robe: Rubis

Nez : Nez éclatant de fruits noirs bien mûrs, mêlant la mûre sauvage, la

cerise noire et une touche de cassis.

Bouche: La texture est juteuse et gourmande, avec des tanins souples

et une belle fraîcheur. **Finale :** Persistante

Garde: Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2027.

Température de service : 17°

## 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 évidement 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.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\_300x100/logo campargue.jpg