PETIT SAUVAGE 2024 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Souvignier Gris 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 : l 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

: Salade de chèvre frais et miel, risotto aux asperges, poisson grillé au citron voire un Filet-O-Fish mais pas de chez Ronald

Détails

Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
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 : Récolté à pleine maturité, le Souvignier Gris est directement pressé à froid pour préserver la fraîcheur et l'éclat aromatique du fruit. La fermentation est assurée exclusivement par des levures indigènes, sans aucun intrant ni sulfite ajouté, garantissant une expression pure et authentique du cépage.
Elevage : 4 mois sur lies fines en cuve inox

Dégustation

Robe : Or vert
Nez : Le nez expressif dévoile des arômes de pomme Granny Smith et de fleurs blanches.
Bouche : En bouche, la texture est mordante et rafraîchissante, offrant une belle tension et des notes d'abricot et de brugnon.
Finale : Finale saline
Garde : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2026.
Température de service : 10°

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