# **CHARDONNAY 2024 BLANC**

## PIERRE & ANTONIN



#### Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux. La tension équilibre le volume et la gourmandise de cette cuvée toute en richesse et délicatesse.

Chardonnay 100%

### Accords mets et vins

Ce qui vous fait plaisir!

#### **Détails**

Viticulture : Raisonnée Région : Languedoc Roussillon Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Pierre Caizergues

Domaine : Pierre & Antonin

Couleur : Blanc

Appellation : IGP Cité de Carcassonne

Cépages : Chardonnay Millesime : 2024 Degrès : 13 % Contenance : 0,75 L

## Dégustation

Bouche: Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher

de bouche onctueux et savoureux

Finale : La tension équilibre le volume et la gourmandise de cette

cuvée toute en richesse et délicatesse.

Garde: 3 à 5 ans

Température de service : 11°

## Caractéristiques

Terroir : Altitude

Cépage: 100% Chardonnay Vendange: Mécaniques Viticulture: Raisonnée Vinification: Traditionnelle Elevage: Cuve inox

#### 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

