

PIERRE & ANTONIN



Accords mets et vins

Epaule d'agneau confite, aïelles, foie de veau sauce madère,
desserte d'automne entre pain d'épices, noix caramélisées

Détails

Viticulture : En conversion
Région : Vin de France
Packaging : carton de 12
Nom du Vigneron : Pierre Caizergues
Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Rouge
Appellation : Vin de France
Cépages : Cabernet Cortis
Millesime : 2023
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Des superbes notes de petits fruits rouges, de cassis, de myrtilles, et également de poivron rouge et de poivre blanc.
Bouche : Une bouche riche et séveuse, on apprécie les tannins présents et appuyés qui amènent de la mâche, de l'opulence et de la densité au jus
Finale : Persistante
Garde : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2027.
Température de service : 17°

Caractéristiques

Terroir : Grès friable ou molasse, idéal pour les cépages atlantiques et le Cabernet Cortis.
Cépage : 100 % Cabernet Cortis
Vendange : Manuelle
Viticulture : biologique (en conversion 2024)
Vinification : Courte macération de 10 jours et élevage en cuve béton. Levures indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés
Elevage : Cuve béton

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.

