

PETIT SAUVAGE 2024 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Sauvignier Gris est un cépage Résistant. C'est un croisement naturel issu d'une pollinisation manuelle entre une vigne européenne (*Vitis Vinifera*) aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine (*Vitis Rupestris*) résistante aux maladies : l'oïdium et le Mildiou. Jusqu'à 15 fois moins de traitements qu'en agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d'intrants et de main-d'œuvre, ainsi qu'une 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'une 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

Viticulture : Biologique
Région : Vin de France
Packaging : carton de 12
Nom du Vigneron : Pierre Caizergues
Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Appellation : Vin de France
Cépages : Sauvignier Gris
Millesime : 2024
Degrès : 12,5 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Terroir du Cabardès à l'ouest de Carcassonne. Roche sédimentaire et sol tapissé de cailloux calcaires.
Cépage : 100 % Sauvignier Gris
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Récolté à pleine maturité, le Sauvignier 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

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 vigneron de la région.

