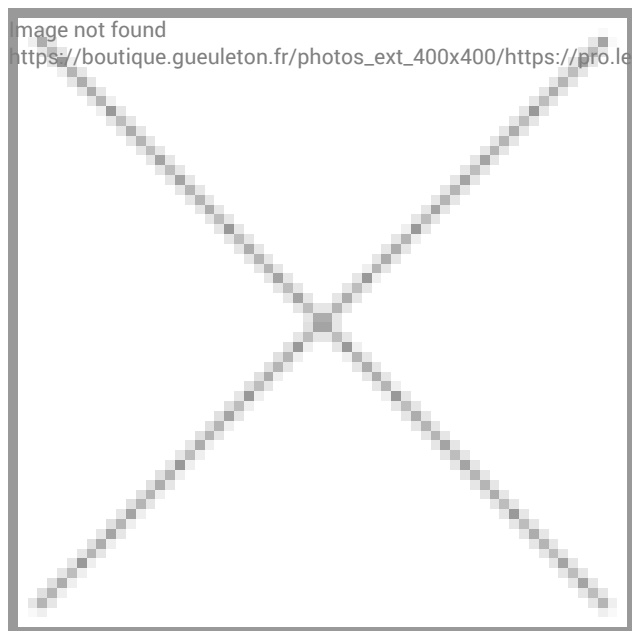


MACHINE À COUDES 2023 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

RÉSISTANT, car il s'agit de Souvignier Gris, un extraordinaire cépage qui a le don de résister aux maladies de la vigne. En conséquence, peu ou pas de traitements, difficile de faire plus doux, plus propre avec la planète.

NATUREL, car en cave, seules les levures naturelles font le travail et aucun sulfite n'a été ajouté. L'objectif est de préserver le fruit, la pureté, l'authenticité de ce jus, de ne rien faire d'autre pour que la Machine à Coudes tourne à plein régime; que jamais l'homme ne vienne de reposer le verre.

Tant qu'il faut faire, nous avons imprimé cette étiquette, sur du papier issu de fibres alternatives, pris le soin de choisir une bouteille allégée fabriquée à Albi, à moins de 80 kilomètres de la vigne, bouchée avec le liège des Pyrénées-Orientales voisines, cirée au lieu d'être capsulée avec de l'aluminium industriel. Bref, vous pouvez lever le coude la conscience tranquille et l'âme légère...

Accords mets et vins

À ouvrir avec un maquereau de Méditerranée grillé, une soupe de poissons, un chaource frais, pour contraster la salinité.

Détails

Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
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 : Macération pelliculaire de 9 heures en cuve inox. Levures indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés
Elevage : 100 % cuve inox avec bâtonnage

Dégustation

Robe : Or vert

Nez : Notes de pêche blanche et d'abricots et garrigues

Bouche : Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux

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

