

MACHINE À COUDES 2023 ROUGE

PIERRE & ANTONIN

image not found

https://boutique.gueuleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03094.png

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

RÉSISTANT, car il s'agit de Cabernet Courtis, 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'à 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

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

Détails

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

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
Élevage : Cuve béton

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°

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.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png