

# MACHINE À COUDES 2023 BLANC

PIERRE TAILLEUR DE VINS



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'identité de ce jus, de ne rien faire d'autre pour que la machine tourne à plein régime La Machine à Coudes; 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'acier 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

**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  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2023  
**Domaine** : Pierre Tailleur de vins

## 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

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.

