

MARIUS 2021 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un crémant brut Nature millésime sans équivalent !

Accords mets et vins

Se régaler avec un assortiment de gougères au fromage, de toast de saumon fumé ou de foie poêlé. Mais son meilleur partenaire semble être une volaille simplement rôtie, la texture souple et fondante de la viande se marie fort avec les bulles de cette cuvée.

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 12
Appellation : AOP Crémant de Limoux
Nom du Vigneron : Pierre Caizergues
Couleur : Blanc
Millesime : 2021
Domaine : Pierre & Antonin

Caractéristiques

Terroir : Limoux
Cépage : Chardonnay 70% Chenin Blanc 15% Mauzac 15%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Par respect de l'environnement, les vignes sont cultivées en Viticulture Raisonnée. Le domaine a su adopter des techniques pour limiter les rendements et pour améliorer la qualité de sa production.
Vinification : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, où l'on réalise un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait à basse température dans des cuves inox thermorégulées. Après le dégorgement, ce crémant rosé n'est ni dosé en sucre ni ajusté en SO2, ce qui fait son goût unique.
Elevage : 24 mois sur Lattes pour favoriser une bulle fine et des arômes complexes.

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts
Nez : Au nez on retrouve des arômes brioche, d'amande grillée, puis apparaissent des notes d'agrumes surprenantes: mandarine, zeste d'orange, kumquat.
Bouche : La bouche est très précise, droite, minérale : nous avons un effervescent vineux sans concentrer sur des arômes de raisins frais avec une belle expression des terroirs frais de Limoux.
Finale : Longue et salivante
Garde : 1 à 4 ans
Température de service : 6 à 8°

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

