# PETIT SAUVAGE 2024 ROUGE

PIERRE & ANTONIN




Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Cabernet Cortis est un cépage Résistant. C un croisement naturel issu d pollinisation manuelle entre une vigne européenne (Vitis Vinifera) aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine (Vitis Rupestris) résistante aux maladies : l et le Mildiou. Jusqu 15 fois moins de traitements qu agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d d et de labeur, ainsi qu 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 capsule en aluminium, et étiqueté avec un papier en fibres alternatives.

## Accords mets et vins

Planche de charcuterie locale, côtelettes d'agneau braisées, calzone voire un sandwich au cassoulet !!!

## Détails

**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
**Couleur :** Rouge
**Millesime :** 2024
**Domaine :** Pierre & Antonin

## Caractéristiques

**Terroir :** Grès friable ou molasse, idéal pour les cépages atlantiques et le Cabernet Cortis.
**Cépage :** 100 % Cabernet Cortis
**Vendange :** Manuelle
**Viticulture :** En 3 ème année de conversion
**Vinification :** Courte macération de 10 jours et élevage en cuve béton. Levures indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés
**Elevage :** Cuve béton pendant 6 mois

## Dégustation

**Robe :** Rubis
**Nez :** Nez éclatant de fruits noirs bien mûrs, mêlant la mûre sauvage, la cerise noire et une touche de cassis.
**Bouche :** La texture est juteuse et gourmande, avec des tanins souples et une belle fraîcheur.
**Finale :** Persistante
**Garde :** Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2027.
**Température de service :** 17°

## 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

Plaisirs du vin
La Rochelle