

# PETIT SAUVAGE 2025 ORANGE

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Sauvignier Gris est un cépage Résistant. C'est un croisement naturel issu d'une pollinisation manuelle entre une vigne européenne aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine résistante aux maladies. Jusqu'à 15 fois moins de traitements qu'en agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d'énergie, d'eau et de labeur, ainsi qu'une empreinte carbone fortement réduite. Son nez délicat révèle des arômes de fleur de jasmin, de thé blanc et de pêche de vigne. En bouche, il offre une texture ample et dévoile des notes d'agrumes et d'épices. Un vin unique à accorder sans limites !

## Accords mets et vins

Un vin unique à accorder sans limites ! Poulet masala, pad thaï, tacos épicés voire un très vieux pélarçon qui arrache le gosier !

## Détails

**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sauvignier Gris  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 12  
**Appellation** : Vin de France  
**Nom du Vigneron** : Pierre Caizergues  
**Couleur** : Orange  
**Millesime** : 2025  
**Domaine** : Pierre & Antonin

## Dégustation

**Nez** : Son nez délicat révèle des arômes de fleur de jasmin, de thé blanc et de pêche de vigne.  
**Bouche** : En bouche, il offre une texture ample et dévoile des notes d'agrumes et d'épices.

## Caractéristiques

**Cépage** : 100 % Sauvignier Gris  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : Les grappes de Sauvignier Gris sont récoltées à pleine maturité et sont mises en cuve sans éraflage ni foulage. La macération pelliculaire dure 11 jours, permettant d'extraire les anthocyanes et ses arômes uniques.  
**Elevage** : Le vin est ensuite pressé avec précaution et transféré en cuves, où il sera élevé pendant 5 mois avant d'être mis en bouteille.

## 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

