

MARIUS 2021 BLANC

PIERRE TAILLEUR DE VINS



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un crémant brut Nature millésime sans équivalent !

Accords mets et vins

Se re galer avec un assortiment de gouge res au fromage, de toast de saumon fume e ou de foie poe le e. Mais son meilleur partenaire semble e tre une volaille simplement ro tie, la texture souple et fondante de la viande se marie fort avec les bulles de cette cuve e.

Détails

Millesime : 2021

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Chardonnay

Région : Languedoc Roussillon

Packaging : carton de 12

Nom du Vigneron : Pierre Caizergues

Domaine : Pierre Tailleur de vins

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Crémant de Limoux

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 dégorge- ment, 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 complexe

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Au nez on retrouve des aro mes brioche s, d'amande grille e, puis apparaissent des notes d'agrumes surprenantes: mandarine, zeste d'orange, kumquat.

Bouche : La bouche est tre s pre cise, droite, mine rale : nous avons un effervescent vineux sans concentre sur des aro mes 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

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.

