PETIT SAUVAGE 2025 ORANGE

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le Souvignier Gris est un cépage Résistant. C un croisement naturel issu d pollinisation manuelle entre une vigne européenne aux aptitudes oenologiques reconnues et une vigne sauvage américaine résistante aux maladies. Jusqu 15 fois moins de traitements qu agriculture biologique ! Cela permet une économie considérable d'énergie, d'eau et de labeur, ainsi qu empreinte carbone fortement réduite. Son ne 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 pélardon qui arrache le gosier !

Détails

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

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 % Souvignier Gris
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Les grappes de Souvignier 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

Plaisirs du vin
Albi