

PIERRE & ANTONIN



Plaisirs du vin

Albi

Accords mets et vins

Poissons de ligne (pas de chalutiers) mais aussi sur des viandes blanches ou de la volaille.

Détails

Millesime : 2018
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin blanc
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Appellation : Vin de France
Bio : non

Dégustation

Robe : Jaune brillant
Nez : Un nez unique de brioche artisanale pétrie à la main
Bouche : Attaque ample et généreuse, bouche très juteuse
Finale : Une finale sous tension
Garde : 8 ans
Température de service : 14°

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.

