

# PETIT SAUVAGE 2024 ROUGE

PIERRE & ANTONIN



## Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

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

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

## Caractéristiques

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

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 vignerons de la région.

