

# CHARDONNAY 2024 BLANC

PIERRE & ANTONIN

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux. La tension équilibre le volume et la gourmandise de cette cuvée toute en richesse et délicatesse.

- Chardonnay 100%



## Accords mets et vins

Ce qui vous fait plaisir !

## Détails

Packaging : carton de 6  
Nom du Vigneron : Pierre Caizergues  
Domaine : Pierre & Antonin  
Couleur : Blanc  
Millesime : 2024  
Degrés : 13 %  
Viticulture : Raisonnée  
Cépages : Chardonnay  
Contenance : 0,75 L  
Région : Languedoc Roussillon  
Appellation : IGP Cité de Carcassonne

## Caractéristiques

Terroir : Altitude  
Cépage : 100% Chardonnay  
Vendange : Mécaniques  
Viticulture : Raisonnée  
Vinification : Traditionnelle  
Elevage : Cuve inox

## Dégustation

**Bouche** : Bouche riche, ample et ronde, sur la matière avec un toucher de bouche onctueux et savoureux  
**Finale** : La tension équilibre le volume et la gourmandise de cette cuvée toute en richesse et délicatesse.  
**Garde** : 3 à 5 ans  
**Température de service** : 11°

## 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.

