

# JUTEUX 2020 ROUGE

PIERRE TAILLEUR DE VINS



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Ici le grenache s'exprime avec puissance et longueur. On retrouve au nez des arômes de réglisse et de violette ainsi que des notes mentholées. En bouche le vin est puissant et juteux mais laisse place à une belle fraîcheur en milieu de bouche et la finale est persistante. Les tannins sont souples et fondus. On peut imaginer pour accompagner ce vin une viande tendre comme un tournedos ou un steak tartare. Il se mariera parfaitement avec une pièce d'agneau grillé.

## Accords mets et vins

On peut imaginer pour accompagner ce vin une viande tendre comme un tournedos ou un steak tartare. Il se mariera parfaitement avec une pièce d'agneau grillé.

## Détails

**Viticulture** : Biologique

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Pierre Caizergues

**Appellation** : AOP Minervois La Livinière

**Cépages** : Grenache noir

**Couleur** : Rouge

**Domaine** : Pierre Tailleleur de vins

**Millesime** : 2020

**Contenance** : 0,75 L

**Degrès** : 14 %

## Caractéristiques

**Terroir** : Sur une zone semi-montagneuse entre la Vallée de la Cesse et la Montagne noire, ce vin d'altitude (407 mètres) prend racine sur une dalle calcaire. On retrouve à la fois la rudesse de nos sols, la minéralité de nos cailloux et la fraîcheur de notre climat.

**Cépage** : 100% Grenache Noir

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Les gestes viticoles pratiqués tout au long de l'année ont pour but d'obtenir aux vendanges des raisins sains, mûrs et équilibrés. La taille est restrictive. Au printemps un ébourgeonnage est pratiqué. En été l'effeuillage permet de favoriser l'aération naturelle des grappes.

**Vinification** : Cueillette manuelle à maturité optimale – égrappage complet et vinification traditionnelle avec extraction douce (remontage régulier en fonction de la dégustation et quelques délestages). Fermentation thermique et macération longue de 3 semaines.

**Élevage** : Élevage de 6 mois en cuve béton puis 6 mois en bouteilles avant commercialisation.

## Dégustation

**Robe** : Tuilé

**Nez** : On retrouve au nez des arômes de réglisse et de violette ainsi que des notes mentholées

**Bouche** : En bouche le vin est puissant et juteux mais laisse place à une belle fraîcheur en milieu de bouche

**Finale** : Finale persistante

**Garde** : 5 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.

