

# VIVANT BIO 2023 BLANC

PIERRE TAILLEUR DE VINS



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Véritable "glouglou", ce pétillant naturel sera idéal pour entamer un repas, un apéro ou éteindre une grande soif (vin ultra désaltérant). Une bulle très fine en quantité (proche d'une bière) avec des notes florales et de pêche blanche.

Les pétillants naturels sont des vins vivants comme son nom l'indique et continuent d'évoluer en bouteilles. La présence d'un léger dépôt rend le vin très mousseux à l'ouverture. Décapsuler doucement le vin. Servir frais.

## Accords mets et vins

Véritable "glouglou", ce pétillant naturel sera idéal pour entamer un repas, un apéro ou éteindre une grande soif (vin ultra désaltérant).

## Détails

**Effervescent** : oui  
**Viticulture** : Biologique  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 12  
**Nom du Vigneron** : Pierre Caizergues  
**Appellation** : Vin de France  
**Cépages** : Sauvignier Gris  
**Couleur** : Blanc  
**Domaine** : Pierre Tailleur de vins  
**Millesime** : 2023  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 12,5 %

## Dégustation

**Robe** : Jaune pâle avec trouble naturel  
**Nez** : Nes notes florales et de pêche blanche  
**Bouche** : Une bulle très fine en quantité (proche d'une bière)  
**Finale** : Salivante  
**Garde** : Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2029.  
**Température de service** : Servir frais

## Caractéristiques

**Terroir** : Terroir frais et humide de l'ouest Audois (11) sol argileux au sous sol calcaire  
**Cépage** : 100% Sauvignier Gris  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : Biologique  
**Vinification** : • Pressurage direct très doux - 100% égrappée • Fermentation partielle en cuve inoxydable (sucre résiduel permettant la seconde fermentation naturelle en bouteille + levures indigènes). • Prise de mousse naturelle en bouteille (méthode ancestrale) • Vin non dégorgé c.a.d non dosé, non sulfité laissant les lies en suspension / SO2 total <15 mg/L  
**Elevage** : Fermentation partielle en cuve inoxydable (sucre résiduel permettant la seconde fermentation naturelle en bouteille + levures indigènes).

## 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.

