

# CHARDONNAY 2024 BLANC

PIERRE & ANTONIN

Vignerons 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

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

## 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

Pierre Caizergues ? Antonin BonnetPierre & Antonin, c'est l'histoire de deux Languedociens qui se rencontrent dans un bar à vin New-yorkais le 4 juillet 2010. Les idées fusent, les canons aussi ! Ils parlent du Midi, de la Méditerranée, de l'avenir de ce Sud de la France occitan et cathare. Antonin, originaire de l'AOP Larzac, et Pierre, de l'AOP Malepère, ont ça dans le sang ! Leurs grands-pères et leurs pères étaient très engagés dans la viticulture locale. Pour autant, Pierre & Antonin ont les mains libres, ils créent des vins d'auteurs, des vins de copains, des vins rebelles et vivants où ils expriment pleinement une vision avant-gardiste et innovante. C'est ainsi que sont nés nos vins issus de cépages Résistants, vinifiés naturellement le tout dans un packaging éco-conçu. Notre challenge est de produire des vins Naturels accessibles au plus grand nombre de manière éthique et durable, en préservant la biodiversité et en réduisant notre impact sur l'environnement, une bouteille après l'autre

