

PLO GRAND BATARD CHARDONNAY CHENIN 2019 BLANC

PIERRE & ANTONIN



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Des assemblages audacieux. L'équilibre comme obsession et un objectif précis : élaborer des cuvées d'une grande finesse qui séduiront les nouveaux disciples de Bacchus, les amateurs éclairés comme les professionnels de la dive bouteille.

- 65% Chardonnay
- 35% Chenin Blanc

Accords mets et vins

Poissons de ligne (pas de chalutiers) mais aussi sur des viandes blanches ou de la volaille.

Détails

Domaine : Pierre & Antonin
Couleur : Blanc
Millesime : 2019
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Chenin blanc
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Jaune brillant
Nez : Un nez unique de brioche artisanale pétrie à la main
Bouche : Attaque ample et généreuse, bouche très juteuse
Finale : Une finale sous tension
Garde : 8 ans
Température de service : 14°

Caractéristiques

Terroir : Terroir de Limoux
Cépage : 65% Chardonnay + 35% Chenin Blanc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Agriculture raisonnée et raisonnable
Vinification : Vinification en demi muid de 500 litres
Elevage : 11 mois d'élevage en fût

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



Plaisirs du vin
Montauban