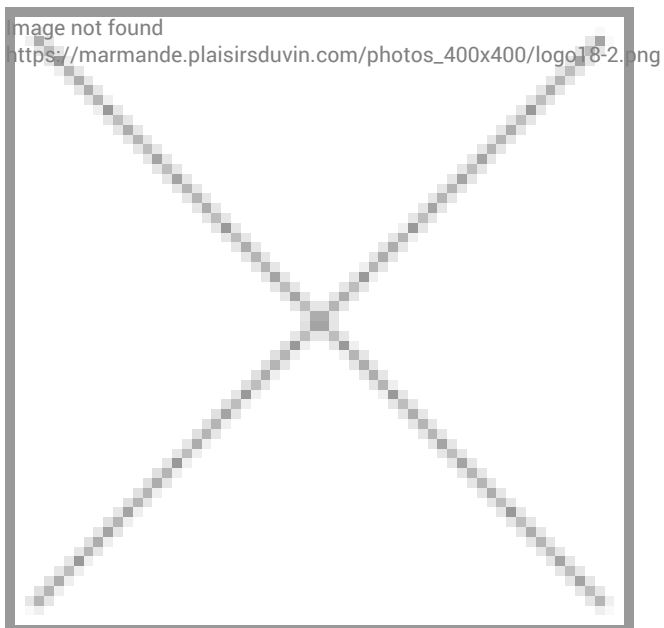


## PIERRE TAILLEUR DE VINS



### Accords mets et vins

Avec toutes les viandes rouges élevées dans le respect de l'animal et de son environnement !

### Détails

**Millesime** : 2016

**Degrès** : 14 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Chenin blanc, Cabernet-Sauvignon

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Pierre Tailleur de vins

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : Vin de France

**Bio** : non

### Caractéristiques

**Terroir** : Terroir de Limoux

**Cépage** : 95% Cabernet Sauvignon + 5% Chenin Blanc

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Agriculture raisonnée et raisonnable

**Vinification** : Cuve béton

**Elevage** : 18 mois en demi muid de 600 litres

### Dégustation

**Robe** : Rouge intense

**Nez** : Nez rouge, du fruit et encore du fruit !

**Bouche** : Le Chenin blanc vient caresser le Cabernet Sauvignon pour qu'il s'assouplisse

**Finale** : Finale droite

**Garde** : 10 ans

**Température de service** : 17

## 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.

