

# MARIUS 2021 BLANC

PIERRE TAILLEUR DE VINS



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un crémant brut Nature millésime sans équivalent !

## Accords mets et vins

Se régaler avec un assortiment de gougères au fromage, de toast de saumon fumé ou de foie gras. Mais son meilleur partenaire semble être une volaille simplement rôtie, la texture souple et fondante de la viande se marie fort avec les bulles de cette cuvée.

## Détails

**Degrès** : 12,5 %

**Packaging** : carton de 12

**Nom du Vigneron** : Pierre Caizergues

**Domaine** : Pierre Tailleleur de vins

**Couleur** : Blanc

**Région** : Languedoc Roussillon

**Appellation** : AOP Crémant de Limoux

**Cépages** : Chardonnay

**Viticulture** : Raisonnée

**Millesime** : 2021

**Contenance** : 0,75 L

## Caractéristiques

**Terroir** : Limoux

**Cépage** : Chardonnay 70% Chenin Blanc 15% Mauzac 15%

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Par respect de l'environnement, les vignes sont cultivées en Viticulture Raisonnée. Le domaine a su adopter des techniques pour limiter les rendements et pour améliorer la qualité de sa production.

**Vinification** : La récolte se fait exclusivement à la main. Les raisins sont transportés jusqu'à la cave dans des petites cagettes, où l'on réalise un pressurage direct. La fermentation alcoolique se fait à basse température dans des cuves inox thermorégulées. Après le dégorgement, ce crémant rosé n'est ni dosé en sucre ni ajusté en SO<sub>2</sub>, ce qui fait son goût unique.

**Elevage** : 24 mois sur Lattes pour favoriser une bulle fine et des arômes complexes.

## Dégustation

**Robe** : Jaune aux reflets verts

**Nez** : Au nez on retrouve des arômes brioche, d'amande grillée, puis apparaissent des notes d'agrumes surprenantes: mandarine, zeste d'orange, kumquat.

**Bouche** : La bouche est très précise, droite, minérale : nous avons un effervescent vineux sans concentrer sur des arômes de raisins frais avec une belle expression des terroirs frais de Limoux.

**Finale** : Longue et salivante

**Garde** : 1 à 4 ans

**Température de service** : 6 à 8°

## 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.

