



FICHE TECHNIQUE

AU CREUX DU NID Blanc



Médaille d'or
au concours International
PIWI 2015



NOTES DE DEGUSTATION

Robe dorée et arômes de fruits exotiques. Fraîcheur en bouche et subtil équilibre entre acidité et sucrosité.



CONSEILS

Servir frais à environ 10°, pour égayer vos apéritifs, mettre en valeur vos salades, pâtes, poisson et coquillages.

MILLESIME

2015

TYPE

Vin blanc biologique

APPELLATION

Vin de France
Issu de vignes
expérimentales

CEPAGE(S)

Cal06-04
Cabernet Blanc

ALCOOL

12% vol.

- Après la désalcoolisation, Vincent et François Pugibet s'attaquent à un projet d'envergure et de patience : la création de cépages résistants regroupés sous le nom de PIWI ! L'achat d'un vignoble biologique depuis 1999 a été l'occasion de se lancer dans la création de nouveaux cépages naturellement résistants aux maladies de la vigne telles que l'Oidium et le Mildiou. Ces variétés permettent une viticulture sans aucun pesticide. Fini le cuivre, le soufre et les molécules de synthèse !
- De cette démarche innovante est née la cuvée Au creux du Nid. Ces vins pleins de vitalité et de caractère sont dédiés aux futures générations qui pointent déjà le bout de leur nez sur le domaine.