



FICHE TECHNIQUE

# AU CREUX DU NID Rouge



Médaille d'argent  
au concours International  
PIWI 2015

**MILLESIME**

2015

**TYPE**

Vin rouge biologique

**APPELLATION**

Vin de France  
Issu de vignes  
expérimentales

**CEPAGE(S)**

Cabernet Noir

**ALCOOL**

12% vol.



NOTES DE DEGUSTATION

Robe pourpre et dense pour des arômes très fruités. Une fraîcheur et une longueur en bouche étonnantes, des tannins soyeux accompagnent des notes d'un terroir à rouges.



CONSEILS

Servir à température ambiante.  
Accompagnement : viandes,  
salades composées, plats en sauce.

- 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'Oïdium 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.
- Le millésime 2014 marque un tournant pour cette cuvée puisque nous avons décidé de la vinifier sans sulfites. Le résultat est remarquable !

