



FICHE TECHNIQUE



## AU CREUX DU NID Rouge



**MILLESIME**

2016

**TYPE**

Vin rouge biologique

**APPELLATION**

Vin de France  
Issu de vignes  
expérimentales

**CEPAGE(S)**

Cabernet Noir

**ALCOOL**

12% vol.



Médaille d'argent  
au concours International  
PIWI 2017



**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 !