



FICHE TECHNIQUE



**AU CREUX DU NID**  
Cabernet Blanc

MILLÉSIME

2023

TYPE

Vin blanc biologique

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

Cabernet Blanc

ALCOOL

11,5% vol.



Médaille d'or au  
concours International  
PIWI 2023



Médaille d'argent  
au concours Millésime Bio 2024



NOTES DE DÉGUSTATION

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



QUELQUES CONSEILS

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

- 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.