



FICHE TECHNIQUE



AU CREUX DU NID
Cabernet Noir

MILLÉSIME

2023

TYPE

Vin rouge biologique

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

Cabernet Noir

ALCOOL

12,5% vol.



Médaille d'argent du
concours "Millésime Bio" 2024



Médaille d'or au concours
International PIWI 2021



NOTES DE DÉGUSTATION

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.



QUELQUES CONSEILS

Servir à température ambiante.
Accompagnements :
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.