

PLAISANCE PENAVAYRE

PÉPITES EN FRONTON ROUGE

La **négrete**, cépage autochtone et identitaire qui n'existe nulle part ailleurs, est majoritaire dans les frontons rouges, élaborés en assemblage avec syrah, cabernets, malbec, gamay... et de plus en plus en **monocépage**. Des vins **aromatiques** de copains ou de garde, nés sur un plateau **verdoyant** entre Toulouse et Montauban




**DOMAINE PLAISANCE
PENAVAYRE
ALABETS 2018 (AB)**

Marc Penavayre, qui travaille en bio depuis une trentaine d'années, a passé récemment le relais à son fils Thibaut. Sa négrete mûrit lentement sur la plus haute terrasse du Tarn, à 220 mètres d'altitude. Vendangée à la main pour cette cuvée à macération longue, elle a été vinifiée en levures indigènes et élevée 26 mois en cuve béton. Un nez légèrement camphré sur des fruits rouges confiturés, des notes torréfiées, des tanins soyeux et une pointe de sucrosité. Une belle allonge pour un équilibre sur la fraîcheur et une finale qui peut encore se fondre.

Avec un tajine de poulet aux épices.

12,40 €

31340 Vacquiers
05 61 84 97 41 – plaisancepenavayre.fr

