DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Accords mets et vins

Cuvée de gastronomie, associez la à des plats de viandes blanches comme un foie de veau poêlé aux coings ou une caille aux raisins

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Blanc
Millesime : 2019
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin sud-ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.
Vendange : Vendangés à la main, les raisins sont apportés délicatement au pressoir.
Vinification : Pressés lentement et à basse pression, les mouts sont ensuite très légèrement débourbés. Fermentation en levures indigènes. Fermentation et élevage sur lies fine pendant 6 mois , pour partie en cuve inox (40%), amphore en grès (30%), et demi muids (30%).

Dégustation

Robe : Jaune intense
Nez : Intense avec des arômes solaires rappelant le melon ou l'abricot
Bouche : Pleine et riche avec une acidité qui amène équilibre
Finale : Pointe d'amertume permettant de relever sa finale
Garde : Jusqu'à 7/8 ans

HISTOIRE DU DOMAINE

Cultivé depuis plusieurs générations, le Domaine Plaisance Penavayre, situé sur la commune de Vacquiers, a été repris et agrandi par Marc Penavayre en 1991, venant à la suite de Louis, son père. Thibaut, le fils de Marc, a lui aussi décidé de poursuivre l'aventure familiale en 2020. Il compte aujourd'hui 24 hectares de vignes. Depuis de nombreuses années, le domaine privilégie des techniques de culture douces. L'exploitation est officiellement certifiée en Agriculture Biologique en 2011 et pratique depuis plus de quatre ans la biodynamie.La recette est simple : un travail de la vigne au plus proche du terroir, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange mure, très saine, triée et des vinifications guidées par l'idée de « faire parler la terre », en levures indigènes. Ils sont aujourd'hui de très beaux ambassadeurs du cépage Négrette, qui depuis près de deux mille ans, fait le charme et l'originalité de l'AOP Fronton. Plus que jamais, le souci est de faire un vin 100% jus de raisin.


PLAISANCE
PENAVAYRE