

LAKAAT-E-BARZH 2020 BLANC MOELLEUX

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Expression populaire bretonne qui signifie "Mets dedans"

Ce Muscat est un vin naturellement doux. C'est un moelleux à l'équilibre de 11% + 2.3% équivalent sucre soit environ 40 g/litre. Ce vin est un vrai vin de tradition pour notre région. De part sa légèreté, il se boit à l'apéritif principalement, mais aussi sur des desserts comme les salades de fruit, ou les crèmes. Un vrai vin de plaisir en toute simplicité.

- 100% Muscat de Hambourg

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Vin d'apéritifs ou de desserts, idéal sur une tarte à la fraise ou un cannelé

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Millesime : 2020

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 75 cl

Cépages : Muscat de Hambourg

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Saumoné à orangé

Nez : Fruité rappelant les fruits exotiques comme le litchi, fruit de la passion et de pétales de rose

Bouche : Suave et délicate avec une belle vivacité

Finale : Douce, gourmande avec une aromatique persistante

Garde : Jusqu'à 3/4 ans

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.

Cépage : 100% muscat de Hambourg

Viticulture : Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

Vinification : Le Raisin est récolté autour de 13.5 % Pot, par deux tries. Ils sont essentiellement passerillés. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique.

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille PENAVAYRE cultive de la vigne sur Vacquiers depuis plusieurs générations. Leur activité est partagée entre le vin, l'élevage et les arbres fruitiers. Louis Penavayre consacre toute son exploitation à la culture du vin. La culture devient une véritable passion pour la famille et c'est avec une fierté bien compréhensible que Marc obtient son diplôme d'ingénieur à l'ENITA d'Angers ainsi que le diplôme d'œnologue en 1985. 1985, c'est aussi l'année de la première mise en bouteille. En 1991, l'association de Louis PENAVAYRE et de son fils Marc, donne un nouvel élan au domaine puisque les surfaces passent de 7 hectares à 16 hectares. Le père, vigneron autodidacte, a su très tôt orienter son exploitation vers la qualité en adaptant l'encépagement à celui de l'appellation. Depuis le vin de Louis et Marc a obtenu des récompenses significatives. Le premier millésime en conversion BIO sort en 2006, et en 2011 est sorti le premier millésime officiellement BIO. Le château Plaisance c'est aujourd'hui 30 hectares, 150 000 bouteilles vendues dans 12 Pays.

