DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Accords mets et vins

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Rosé
Millesime : 2020
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Gamay, Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton

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. Le rosé est produit sur les jeunes vignes (moins de 20 ans) et sur les terroirs les plus légers, riches en cailloux.
Cépage : 70% Négrette - 15% Gamay - 15% Syrah.
Viticulture : Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mure, très saine et triée.
Vinification : Rosé de Pressurage direct uniquement. Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de drapeaux alimentés par une centrale thermique. Les vinifications se font cépage par cépage. Après un élevage sur lies fines les vins sont assemblés et mis en bouteille en Février.

Dégustation

Robe : Un magnifique rosé à la couleur pale, délicieusement rosée.
Nez : Le nez est très intense, subtil, floral.
Bouche : La bouche ample et finement équilibrée propose un rosé de table, très facile à boire.

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