DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Accords mets et vins

Une cuvée passe partout qui accompagne aussi bien une belle assiette de cochonaille qu'une salade césar bien assaisonnée

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 12,19 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Gamay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons.
Cépage : 60 % Négrette - 20 % Syrah - 5 % Cabernet Franc - 5 % Cabernet Sauvignon - 10 % Gamay.
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 : 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 ruissellement d'eau froide. Les vinifications se font cépage par cépage.
Elevage : Après un élevage de 18 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille entre Mars et Septembre N+2.

Dégustation

Robe : Grenat intense
Nez : Frais sur le petit fruit rouge (cassis, framboise...) et une subtile épice (poivre)
Bouche : Attaque fraiche avec un joli milieu de bouche sur le petit fruit rouge
Finale : Légère pointe tannique qui amène du relief
Garde : 3 à 4 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