

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Accords mets et vins

Cuvée franche qui accompagnera des plats aux arômes francs comme des plats asiatiques ou un gibier

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Millesime : 2019

Degrès : 13 %

Viticulture : Biologique

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : 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.

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. Après un élevage de 11 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille en Septembre.

Dégustation

Robe : Rubis

Nez : Panel d'épices douces en passant par le poivre et la réglisse, et le fruit noir de la cerise burlat

Bouche : Juteuse avec un milieu de bouche aérien

Finale : Fraiche avec des tanins croquants

Garde : Jusqu'à 5 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.

