COSMOPOTES 2023 BLANC

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

C'est une exceptionnelle aventure entre amis qui a fait naître ce grand blanc : une cuvée joyeuse née pour pallier la tristesse d'une mauvaise récolte. Des copains, Château de Rhôdes, Monsieur S, Petit Tambour et G. Vidal embarquent notre Sauvignon au pays du partage. Car c'est un vin à boire entre copains, autour d'un apéritif ou de produits de la mer : frais, équilibré, avec des notes de fleurs blanches et des épices qui lui donnent un goût de reviens-y [copain !]

Accords mets et vins

Apéritif, carpaccio de Saint-Jacques, saumon Bellevue, tagliatelle aux palourdes, picodon

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Blanc
Millesime : 2023
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chenin, Chardonnay, Mauzac, Sauvignon, Loin de l'oeil, Petit Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Jaune clair
Nez : Fleur blanche, agrumes
Bouche : Fraiche et épicée
Garde : 5 à 6 ans
Température de service : 8°C

Caractéristiques

Cépage : Mauzac, Chenin, Loin de l'œil, Petit Manseng, Chardonnay, Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Fermentation en levures indigènes

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