

PETNAT 2023

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le PetNat est un vin de fête par excellence. Léger en bulles, en alcool, en sucres, avec les arômes de fruits typiques du Muscat et l'élégance de sa pointe de Chenin qui le rend encore plus désaltérant, il est parfait pour l'apéritif.

« Noté 89/100 dans le Guide des meilleurs Vins de France 2025 »

Accords mets et vins

Léger en alcool et d'une agréable douceur, il accompagnera vos apéritifs, mais également vos desserts (pâtisseries ou salades de fruits)... Un régal !

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rosé

Effervescent : oui

Millesime : 2023

Degrès : 10,5 %

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Muscat de Hambourg

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Rose clair

Nez : Framboise, litchi, rose et agrumes

Bouche : Bulles fines et désaltérantes, soyeux et fruité

Finale : Sapide avec un goût de reviens-y !

Température de service : 8°

Caractéristiques

Terroir : La majeure partie de cette cuvée provient d'une parcelle présente sur la partie Sud de Vacquiers et issu des sols originels, à savoir argilo-calcaire. Sol très intéressant apportant fraîcheur, gourmandise et équilibre au vin.

Cépage : 80 % Muscat de Hambourg, 20% chenin

Vendange : Manuelle

Vinification : Méthode ancestrale : mise en bouteille précoce du vin, avant la fin de la fermentation alcoolique du moût. La fermentation s'achève donc dans la bouteille, créant ainsi les fines bulles.

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.

