

REND SON JUS 2020 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Le JURANCON est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés. Ce sont de vrais vins de copains, de soif, de "picole". À boire sans réfléchir.

- 100 % Jurançon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Vin de copain par excellence, qu'importe le moment tant qu'il y a l'ivresse

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Millesime : 2020

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 75 cl

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

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. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

Cépage : 100 % Jurançon

Vendange : 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.

Viticulture : Le JURANCON est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés.

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 à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.

Dégustation

Robe : Pourpe légère

Nez : Explosion de fruit tel que la grenadine avec une pointe de végétal qui amène de la fraîcheur

Bouche : Fluide et légèrement tannique

Finale : Tonique avec un goût de

Garde : A boire dans l'année

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille PENAVAYRE cultive de la vigne sur Vacquiers depuis plusieurs générations. Leur activité est partagée entre le vin, l'élevage et les arbres fruitiers. Louis Penavayre consacre toute son exploitation à la culture du vin. La culture devient une véritable passion pour la famille et c'est avec une fierté bien compréhensible que Marc obtient son diplôme d'ingénieur à l'ENITA d'Angers ainsi que le diplôme d'oenologue en 1985. 1985, c'est aussi l'année de la première mise en bouteille. En 1991, l'association de Louis PENAVAYRE et de son fils Marc, donne un nouvel élan au domaine puisque les surfaces passent de 7 hectares à 16 hectares. Le père, Vigneron autodidacte, a su très tôt orienter son exploitation vers la qualité en adaptant l'encépagement à celui de l'appellation. Depuis le vin de Louis et Marc a obtenu des récompenses significatives. Le premier millésime en conversion BIO sort en 2006, et en 2011 est sorti le premier millésime officiellement BIO. Le château Plaisance c'est aujourd'hui 30 hectares, 150 000 bouteilles vendues dans 12 Pays.

