



## Château Plaisance



Bio

17/20

7 €

Pur jus et pur fruit, sa fraîcheur et sa minéralité très florale en font incontestablement le vainqueur de la dégustation Sud-Ouest. Le travail de Marc Penavayre, en bio, vise à transmettre le terroir sur tous les vins de sa gamme de Fronton. Ici, dans ce rose délicat, ce sont négrette, syrah et gamay, cueillis à pleine maturité, qui vont directement dans le pressoir (séparément), puis en cuve, sans ajout de levures, la vinification se réalisant à Plaisance uniquement par le contrôle de la température. Non collé, ni filtré, tous les arômes du raisin frais se retrouvent dans le verre. La bouche déroule un fruit entier, plein, une touche crémeuse gourmande et une longue finale minérale ciselée. Un vrai beau rosé de gastronomie.

Des aiguillettes de canard laquées au soja, caviar d'aubergine ou petits légumes farcis au fromage frais.

