ALABETS 2021 ROUGE MAGNUM

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Alabets « pure négrette en cuve béton, floral à souhait et généreux en diable »

- 100 % Négrette

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Tentez des accords originaux avec cette Négrette : homard et sa bisque corsé ou pigeon rôti sauront magnifier cette cuvée.

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton

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.
Cépage : 100% Négrette.
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.
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 Nous avons sur ce millésime choisit un terroir froid, marqué par une teneur en argile élevée ou la Negrette murit lentement. Résolument construit pour le fruit, les raisins vendangés manuellement sont vinifiés par pigeage en cuve ouverte. Le parfait équilibre est atteint par une extraction lente et une macération longue. Elevé 20 mois en cuve béton.

Dégustation

Robe : Burlat lumineux
Nez : Ardent et complexe : de l'épice (zan, poivre blanc), du fruit rouge et du floral (violette, rose)
Bouche : Gourmande avec une vigueur tonique.
Finale : Acidulée, soutenue avec un grain de tanins fins.
Garde : 10 – 12 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.

PLAISANCE PENAVAYRE