

L'AHUMAT 2022 BLANC

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Ce vin est un bon représentant des potentialités du terroir de Vacquiers sur les blancs.

Frais, équilibré, guilleret. Le fruit est avenant avec de la joie de vivre et du tonus. Un compagnon idéal de l'apéritif et des produits de la mer.

- 100 % Sauvignon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Noté 89/100 sur la Revue du Vin de France de février 2022

Accords mets et vins

Idéal pour les apéritifs, les plats de la mer ou certains fromages comme un Sainte Maure de Touraine ou un crotin de Chavignol

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Blanc

Millesime : 2022

Degrès : 14 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Sauvignon

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons. Ils confèrent à la vigne une vigueur contrôlée adaptée à la production d'un raisin de qualité.

Vendange : Vendangés à la main, les raisins sont apportés délicatement au pressoir.

Vinification : Pressés lentement et à basse pression, les mouts sont ensuite très légèrement débourbés. Fermentation en levures indigènes. Elevage sur lies fine et mise en bouteille précoce pour préserver tout le fruit.

Dégustation

Robe : Jaune aux reflets verts

Nez : Arômes d'agrumes de citron ou de kumquat et de fleurs blanches

Bouche : Acidité franche avec un milieu de bouche rond et suave

Finale : Acidulé et persistante

Garde : Jusqu'à 7/8 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.

