

ENCAGE 2023 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Vignobles de France Régions viticoles VDF

Une belle délicatesse dans cet assemblage original de cépages gaillacois et vacquois. Un blouge qui vous invite au voyage, un OVNI dans le monde du vin !



Accords mets et vins

Apéritif, grillades, piquillos farcis à la morue, Tripoux, Saint Nectaire

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrés : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Negrette, Jurançon Noir, Bouysselet, Loin de l'oeil
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Caractéristiques

Terroir : Une vallée limono-argileuse où prospèrent la Négrette et le Bouysselet. Un plateau rocheux et calcaire où se complaisent le Loin de l'œil et le Jurançon Noir.
Cépage : Négrette - Bouysselet - Loin de l'œil - Jurançon Noir
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : En barrique demi-muids (600L) ou de 300L

Dégustation

Robe : Grenat, brillant avec des reflets intenses
Nez : Cerise mûre, fraise écrasée, fin, épice
Bouche : Gourmande, fraîche et pleine, finale épicée et veloutée
Finale : Seveuse et salivante
Garde : 5 ans
Température de service : 16°-17°

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.

