

ENCRAGE 2023 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Une belle délicatesse dans cet assemblage original de cépages gaillacois et vacquerois. 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

Degrès : 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 rocailleux 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, épicé

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.

