

REND SON JUS 2019 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Le JURANCON est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés. Ce sont de vrais vins de copains, de soif, de "picole". À boire sans réfléchir.

- 100 % Jurançon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Vin de copain par excellence, qu'importe le moment tant qu'il y a l'ivresse

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Millesime : 2019

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

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. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

Cépage : 100 % Jurançon

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.

Viticulture : Le JURANCON est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés.

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. La fermentation se fait dans des cuves à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.

Dégustation

Robe : Pourpe légère

Nez : Explosion de fruit tel que la grenadine avec une pointe de végétal qui amène de la fraîcheur

Bouche : Fluide et légèrement tannique

Finale : Tonique avec un goût de

Garde : A boire dans l'année

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.

