DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Accords mets et vins

Vin d'apéritifs ou de desserts, idéal sur une Poire Belle Hélène ou un tarte au citron meringuée

Détails

Degrès : 11 %
Packaging : carton de 6
Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Région : Sud-Ouest
Appellation : Vin de France
Cépages : Sémillon
Bio : oui
Viticulture : Biologique
Millesime : 2019
Contenance : 0,75 L

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.
Vendange : Vendanges manuelles, en deux tries de raisins passerilles. Pressurage direct.
Viticulture : 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. La fermentation se fait en petites cuves équipées d'une maîtrise thermique, en levures naturelles. Après un élevage sur lies fines, les vins subissent un soutirage. Ils sont alors assemblés et mis en bouteille au début du Printemps.

Dégustation

Robe : Jaune à jaune paille
Nez : Fruité rappelant les fruits à chair blanche comme la poire, le coing ou encore la pomme
Bouche : Suave et délicate avec une belle vivacité
Finale : Douce et gourmande
Garde : Jusqu'à 3/4 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.

Plaisirs du vin
Agen