

LE ROSÉ 2022

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Joli rosé travaillé comme un blanc. Le nez est floral et la bouche agréable, fine et subtile. Dans ce rosé délicat, négrette et syrah offrent tous les arômes du raisin frais, « un joli fruit, avec du peps ».

Vin Biologique – Qualité France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Apéritif, salade niçoise, grillades, paella, tian de légumes, bleu d'Auvergne

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rosé

Millesime : 2022

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah, Negrette

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Fronton

Dégustation

Robe : Rosé pâle

Nez : fin, pas exubérant, pamplemousse rose, floral (un nez de blanc à l'aveugle)

Bouche : Agréable, fine, subtile, cerise et bonbon

Température de service : 6-8°

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. Le rosé est produit sur les jeunes vignes (moins de 20 ans) et sur les terroirs les plus légers, riches en cailloux.

Cépage : 80 % Négrette, 20 % Syrah

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Cépages par cépages, sans égrappage, foulage, pressurage direct, fermentation en levures indigènes en cuve inox thermorégulée.

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.

