

SERR DA BEG 2022 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin de négrette sans soufre : la pureté du cépage avec un très bel équilibre. « Rouge à la fois juteux, granuleux et frais », c'est un vin à boire sur son fruit dès aujourd'hui. "Le nez exhale des notes de fruit rouge un peu grillé. Juteux et réglissé, c'est un vin structuré et croquant".

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

« Noté 90/100 dans le Guide des meilleurs Vins de France 2024 »

Accords mets et vins

Terrine de chevreuil, Carré de porc aux herbes, Osso bucco, tourte de pommes de terre, Aligot

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Millesime : 2022

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Négrette

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Fronton

Dégustation

Robe : Grenat, reflets foncés

Nez : Cerise mûre mais frais, fin, épicé

Bouche : Gourmande, fraîche et pleine, finale épicée et veloutée

Température de service : 15°

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.

Cépage : 100 % Négrette

Vendange : Manuelle

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.

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.

