Millesime : 2021

LES INFUSÉS NÉGRETTE 2021 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Vignobles de France Régions viticoles VDF

Six mois d'infusions de raisins de négrettes entiers et la patience est récompensée : une cuvée nature, toute en rondeur et aux arômes bien gourmands. On y retrouve la fraicheur de ce millésime 2021 au petit degré alcoolique.

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 : 2021
Degrès : 11 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton

Dégustation

Robe : Grenat reflets foncés
Nez : Cerise mûre mais frais, fin, épicé
Bouche : Gourmande, fraiche et pleine, finale épicée et veloutée
Température de service : 16°-17°

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 : Biologique
Vinification : 6 mois en barrique, en grappes entières

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
Montauban