

TOT ÇO QUE CAL 2022 ROUGE MAGNUM

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

"L'expression envoutante du nez décline les fleurs (pivoine, violette). En bouche, on trouve une grande densité de tanins et le caractère fidèle des fruits des bois. L'allonge suggère ensuite des notes d'hibiscus, de thé, qui rendent l'ensemble digeste et complexe. Délicieux."

- 100% Negrette.

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

« Noté 91/100 dans le Guide des meilleurs Vins de France 2025 »

Accords mets et vins

Vraie cuvée de gastronomie, elle ira à ravir avec tous vos plus beaux plats

Détails

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Millesime : 2022

Degrès : 12,5 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 1,50 L

Cépages : Negrette

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Fronton

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.

Vendange : Vendanges manuelles.

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. Pour ce vin les rendements sont très faible : 20 hl / ha environ. Dès le deuxième soutirage, les vins sont mis en barriques. Ils y accomplissent leur fermentation malolactique. Élevage sur lies fines. Élevage de 12 mois en foudre de 30hl neuf et 8 mois en cuve béton.

Dégustation

Robe : Grenat profond

Nez : Palette aromatique intense passant par le fruit rouge (cassis, mûre), le réglisse avec un boisé délicat

Bouche : Sanguine avec des épices douces et mentholée

Finale : Longue avec des tanins denses et soyeux

Garde : Jusqu'à 20 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.

