

LAKAAT-E-BARZH 2024 BLANC MOELLEUX

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Expression populaire bretonne qui signifie "Mets dedans"

Ce Muscat est un vin naturellement doux. C'est un moelleux à l'équilibre de 11% + 2.3% équivalent sucre soit environ 40 g/litre. Ce vin est un vrai vin de tradition pour notre région. De par sa légèreté, il se boit à l'apéritif principalement, mais aussi sur des desserts comme les salades de fruit ou les crèmes. Un vrai vin de plaisir en toute simplicité.

- 100% Muscat de Hambourg

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Vin d'apéritifs ou de desserts, idéal sur une tarte à la fraise ou un cannelé

Détails

Millesime : 2024

Degrès : 9,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Muscat de Hambourg

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Appellation : Vin de France

Bio : oui

Dégustation

Robe : Saumoné à orangé

Nez : Fruité rappelant les fruits exotiques comme le litchi, fruit de la passion et de pétales de rose

Bouche : Suave et délicate avec une belle vivacité

Finale : Douce, gourmande avec une aromatique persistante

Garde : Jusqu'à 3/4 ans

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.

Cépage : 100% muscat de Hambourg

Viticulture : Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

Vinification : Le Raisin est récolté autour de 13.5 % Pot, par deux tries. Ils sont essentiellement passerillés. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique.

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.

