

LES INFUSÉS NÉGRETTÉ 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 fraîcheur 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

Millesime : 2021

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Négrette

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Fronton

Bio : oui

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

Dégustation

Robe : Grenat reflets foncés

Nez : Cerise mûre mais frais, fin, épicé

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

Température de service : 16°-17°

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.

