

REND SON JUS 2023 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Le Jurançon est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons la chance de posséder quelques vieilles vignes. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés : de vrais vins de copains, de soif, de "picole". Tanins souples et voluptueux. Digeste, simple et désaltérant ! À boire sans réfléchir

- 100 % Jurançon

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Apéritif, grillades, piquillos farcis à la morue, Tripoux, Saint Nectaire (peut aisément remplacer un rosé)

Détails

Millesime : 2023

Degrès : 11 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Jurançon

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : 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. La fermentation se fait dans des cuves à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage. 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. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

Cépage : 100 % Jurançon

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

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. La fermentation se fait dans des cuves à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.

Elevage : 6 mois en cuve. Mise en bouteille sans collage après une légère filtration

Dégustation

Robe : Pourpe

Nez : Explosion de petits fruits rouges avec une pointe de végétal qui amène de la fraîcheur

Bouche : Légère, juteuse et croquante, fruits rouges, légèrement tannique et très digeste

Finale : Tonique

Garde : A boire dans l'année

Température de service : 14°

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
Marmande