LE PITCHOU 2020 ROUGE MAGNUM

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE

Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Le Pitchou « révèle un nez sur le fruité noir et les épices, avec des notes vanillées. La bouche, ample, structurée, livre des tanins mûrs et bien fondus »

- 70 % Négrette
- 30 % Syrah

Vin Biologique – Qualite France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Cuvée par excellence des plats qui aiment avoir du répondant comme les plats du lendemain de nos grands-mères tels que le cassoulet, ou encore un chili con carne

Détails

Couleur : Rouge
Degrès : 12,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : Oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Negrette
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Fronton
Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Millesime : 2020

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 : 70 % Négrette - 30 % Syrah
Vendange : 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 : Les rendements sont très faibles, de l'ordre de 30 hl/ha. 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. Les vinifications se font cépage par cépage. Dès le deuxième soutirage, les vins sont mis en barriques. Ils y accomplissent leur fermentation malolactique. Pour ce vin nous avons utilisé des barriques de trois et quatre vins afin de préserver tout le fruit originel du raisin. Deux soutirages environ nous conduisent à la mise en bouteille environ 18 mois après l'entonnage.

Dégustation

Robe : Grenat profond
Nez : Fruits très mûrs et réglisse qui amène sur une légère aromatique boisée
Bouche : Attaque soutenue avec une matière ronde et suave
Finale : Soutenue par un léger grain de tanins
Garde : Jusqu'à 10 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.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch