

NEGRET POUNJUT 2023 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Le Negret Pounjut (=négrette pointue) est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons mis une dizaine d'années, par la prospection, pour construire une vigne. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés : de vrais vins de copains, de soif, de "picole". Rouge léger, étonnant, épice et gouleyant. Servi Frais, il pourra remplacer un rosé. A boire sans réfléchir.

- 100 % NEGRET POUNJUT

Vin Biologique – Qualité France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Apéritif, carpaccio de bœuf, paella, tarte à la tomate, salade de gésiers confits, Brie

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Negret Pounjut

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Domaine : Domaine Plaisance Penavayre

Millesime : 2023

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. Le Negret Pounjut est implanté sur une parcelle très riches en cailloux, sur argiles sidérolitiques.

Cépage : 100 % Negret Pounjut

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 : Pourpre légère

Nez : Explosion de fruit comme la grenadine ou la cerise

Bouche : Fraiche et croquante, fruits rouges, très digeste

Finale : Gourmande et salivante

Garde : A boire dans l'année

Température de service : 14° ou légèrement rafraichi en été

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.

