



# FONTAINES A VIN

## FICHE TECHNIQUE

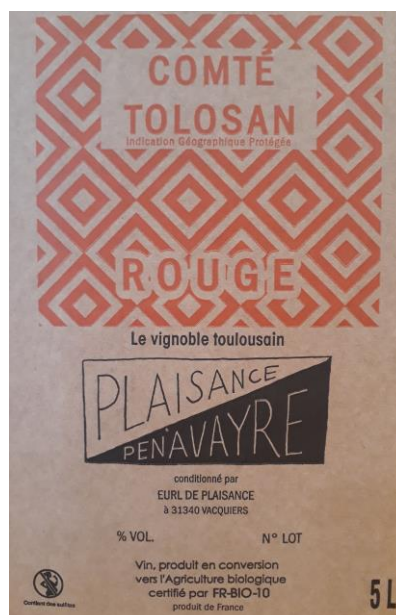
### ROUGE

### APPELLATION : IGP COMTE TOLOSAN

### NON Millésime :

### Disponible en 5 litres

### Alc/Vol : 12,5 % VOL



### ENCEPAGEMENT: 30 % NEGRETTE - 60 % GAMAY - 10% cab franc

**VITICULTURE** : 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. Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. 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:

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 en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de ruissellement d'eau froide.

Les vinifications se font cépage par cépage. Le tirage des Fontaines à vin à vin à lieu au fur et à mesure des besoins et ce à partir de Février qui suit les vendanges

### ANALYSE SENSORIELLE:

**Nous sommes dans la recherche d'un vin plein, riche, mais aussi très facile à déguster. Un vin de tous les jours.**

**Bien que conduit en agriculture biologique, le vin n'est pas certifié  
En conversion vers la BIO – C2 2<sup>ème</sup> année.**



Domaine Plaisance-Penavayre, 102 Place de la mairie,  
31340 VACQUIERS  
Tél : 05 61 84 97 41 – [chateau-plaisance@wanadoo.fr](mailto:chateau-plaisance@wanadoo.fr)  
[www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)

