

AOC FRONTON - CHATEAU PLAISANCE



FICHE TECHNIQUE

ALABETS

APPELLATION: FRONTON

MILLESIME : 2017

PRODUCTION TOTALE: Environ 13 000 bouteilles



BOUTEILLES : Bourgogne Lourde – Justine. Disponible en 75cl uniquement

Alc/Vol : 12.4

ENCEPAGEMENT: 100 % NEGRETTE

VITICULTURE : 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. 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.

VIN BIOLOGIQUE – CERTIFIÉ PAR FRBIO 10 – QUALITE FRANCE

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

Nous avons sur ce millésime choisit un terroir froid, marqué par une teneur en argile élevée ou la Negrette murit lentement. Résolument construit pour le fruit, les raisins vendangés manuellement sont vinifiés par pigeage en cuve ouverte. Le parfait équilibre est atteint par une extraction lente et une macération longue. Elevé 20 mois en cuve béton, le vin a été mis en bouteille en Juin 2019.

ANALYSE SENSORIELLE:

« Pure Negrette de bonne concentration, gout franc et allonge décidée . Un vin construit sur l'équilibre et la fraîcheur».

CHATEAU PLAISANCE – PLACE DE LA MAIRIE – 31340 VACQUIERS

Tel : 05.61.84.97.41

Email : chateau-plaisance@wanadoo.fr

Fax : 05.61.84.11.26

www.chateau-plaisance.fr