

TOT ÇO QUE CAL 2022 ROUGE MAGNUM

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Région viticole Sud-Ouest AOP Fronton

Tot çò que cal est une expression occitane qui signifie "Tout ce qu'il faut". Ce nom a été donné à cette cuvée en hommage à Louis Penavayre, quand Louis gouta une barrique du vin élaboré par son fils Marc et qu'il lui dit en patois " Dans cette barrique, il y a tout ce qu'il faut". La grande cuvée du domaine sur des vieilles vignes de Négrette merite une attention et un élevage particulier.

Accords mets et vins

Carpaccio de boeuf, selle de chevreuil sauce poivrade, Cassoulet, Côte de boeuf grillée, Saint Nectaire

Détails

Nom du vigneron : Marc et Thibaut Penavayre
Région : Sud-Ouest
Appellation : Fronton AOP
Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Millesime : 2022
Couleur : Rouge
Contenance : 150 cl
Cépages : Négrette
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 12,5% vol

Dégustation

Robe : Grenat profond, reflets rubis
Nez : Complexe avec un joli fruité (groseille, mûre), des notes florales (pivoine, hibiscus), balsamiques, d'épices douces et de cuir frais, finement boisé.
Bouche : La bouche est souple mais bien définie, profonde, avec une trame affinée, une finale très expressive, avec toujours ces épices qui marquent le terroir.
Finale : Longue
Garde : 20 ans et +
Température de service : 18°C - un carafage est recommandé

Caractéristiques

Terroir : Parcelle de 2.20 ha de vieille vigne de 55 ans de limon argileux, terroir froid tardif
Cépage : 100% Négrette
Vendange : Manuelles : rendements de 20 hl/ha.
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, fermentation en levures indigènes en foudre, 3 pigeages, extraction par macération longue, fermentation malolactique.
Elevage : 22 mois sur lies en foudre. Mise en bouteille sans collage ni filtration

Histoire du domaine

Marc est devenu vigneron la même année où il a endossé le rôle de père : en 1991. Après des années à travailler en solo, pour développer le domaine, augmenter sa surface, convertir l'ensemble des parcelles en Agriculture Biologique puis en Biodynamie, Marc a eu une bonne surprise : son « petit » Thibaut a décidé de rejoindre l'aventure familiale. On vous laisse imaginer la joie du Penavayre en chef. Leur spécialité ? La Négrette, cépage roi de cette AOC aux portes de Toulouse qu'est Fronton. Ensemble, père et fils la déclinent en mille et une possibilités : rosé, rouge, vin de liqueur, eau de vie et vinaigre. Dans la famille des cépages locaux, elle est depuis peu rejointe par le Bousysselet, mais aussi par le Negret pounjut et le Jurançon noir.

