

# PETNAT 2023 ROSÉ

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Région viticole Vin de France Vin de France

Ce pétillant naturel rosé, à dominante de Muscat de Hambourg, est un véritable feu d'artifice en bouche.

## Accords mets et vins

Apéritif, melon au jambon, crevettes au gingembre, tajines, fourme d'Ambert, salade de fruits frais, crêpe au sucre

## Détails

Région : Vin de France  
 Nom du vigneron : Marc et Thibaut Penavayre  
 Appellation : Vin de France  
 Domaine : Domaine Plaisance Penavayre  
 Millesime : 2023  
 Couleur : Rosé  
 Contenance : 75 cl  
 Effervescent : Oui  
 Cépages : Chenin, Muscat de Hambourg  
 Bio : Oui  
 Viticulture : Biologique  
 Degrès : 10,5% vol

## Dégustation

Robe : Rosé clair  
 Nez : Framboise, litchi, rose et agrumes  
 Bouche : Bulles fines et désaltérantes, soyeux et fruité  
 Garde : 3 ans  
 Température de service : 8°C

## 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.

## Caractéristiques

Terroir : Alluvions composées essentiellement de cailloux, graves, et limons.  
 Cépage : 80 % Muscat de Hambourg, 20 % Chenin  
 Vendange : Manuelles  
 Viticulture : Biologique  
 Vinification : Egrappage, tri, foulage, pressurage directe, fermentation en levures indigènes en cuve à ciel ouvert. Arrêt de la fermentation du Muscat aux alentours de 25 g/l de sucres résiduels, fermentation complète du chenin, assemblages des deux cépages dans le but d'avoir 20 g/l de sucres résiduels puis mise en bouteille.  
 Elevage : Reprise de fermentation en bouteille et commercialisation autour des 5 grammes de sucres résiduels.

