

ALABETS 2022 ROUGE

DOMAINE PLAISANCE PENAVAYRE



Région viticole Sud-Ouest AOP Fronton

Alabets : expression occitane qui signifie "Et alors!". Cette cuvée de pure Négrette en cuve est parfaite pour découvrir l'éclat de ce cépage emblématique de Fronton.

Détails

Région : Sud-Ouest
Nom du vigneron : Marc et Thibaut Penavayre
Appellation : Fronton AOP
Domaine : Domaine Plaisance Penavayre
Millesime : 2022
Couleur : Rouge
Contenance : 75 cl
Cépages : Négrette
Bio : Oui
Viticulture : Biologique
Degrès : 12% vol

Caractéristiques

Terroir : Argilo-limoneux et sableux, terroir froid
Cépage : 100% Négrette
Vendange : Manuelles début septembre
Viticulture : Biologique
Vinification : Egrappage, fermentation en levures indigènes en cuve ouverte, 2 pigeages, extraction par macération longue, fermentation malolactique.
Elevage : 20 mois sur lies en cuve béton. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation

Garde : 8 ans
Température de service : 16°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.

