



Cuvée SERAPIAS



APPELLATION

Vin de liqueur. Du nom d'une Orchidée Rare, identifiée dans une parcelle de Negrette et dont la culture de la vigne est un préambule fondamental à son développement.

BOUTEILLES

Bordelaise Tradition Blanche. Disponible en 50 cl uniquement
Alc/Vol : 17.4 % Vol + 140 grammes/litre

PRODUCTION TOTALE

Environ 1000 bouteilles

ENCEPAGEMENT

100% Négrette

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

Negrette de la récolte 2012 – Eau de vie de NEGRETTE récolte 2011. Les raisins ont été récoltés à 15% vol et mis à passeriller sous un tunnel maraicher une petite semaine. Egrenage manuel, pressurage doux et lent. Fermentation naturelle durant 4-5 jours. Mutage à l'eau de vie de Negrette, distillée par Laurent Cazottes, grand artisan distillateur. Macération environ 11 mois en cuve fermée. Pressurage, puis entonnage en barrique de 400 litres pendant 18 mois. Soutirage, et mise en bouteille en juin 2015. Sans sulfites ajoutés.

ANALYSE SENSORIELLE

IL a fallu deux bonnes années pour que le fruit de la Negrette s'exprime et digère le brulant de l'eau de vie de Negrette. A ce jour l'équilibre est parfait. Le fruit est en place et l'équilibre juste. Un vin à boire sur un début de repas, sur un fondant au chocolat accompagné d'un magnifique cigare.

Plaisance Fronton

102, place de la mairie - 31340 Vacquiers

Tél. : 05 61 84 97 41 - Fax : 05 61 84 11 26 - courriel : chateau-plaisance@wanadoo.fr

chateau-plaisance.fr