

Plaisance Fronton



AOC Fronton - Château Plaisance Rosé


 **APPELLATION**
Fronton AOC


 **MILLESIME**
Millésime : 2017.


 **BOUTEILLES**
Bordelaise Evolution Blanche. Disponible en 75 cl ou 37.5 cl.
Alcool/Vol : 11,8 %.


 **PRODUCTION TOTALE**
Environ 21 000 bouteilles.

 **ENCEPAGEMENT**
60% Négrette - 15% Syrah - 25% Gamay.

 **NATURE DU SOL**
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. Ainsi la vigne colonise de façon plus ou moins importante le socle argileux, ce qui permet une belle différenciation des vins par le terroir.

 **LE MODE DE CULTURE :**
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 : Rosé de Pressurage direct uniquement**
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. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de drapeaux alimentés par une centrale thermique. Les vinifications se font cépage par cépage. Après un élevage sur lies fines les vins sont assemblés et mis en bouteille en Février.

 **ANALYSE SENSORIELLE :**
« Un magnifique rosé à la couleur pale, délicieusement rosée. Le nez est très intense, subtil, floral. La bouche ample et finement équilibrée propose un rosé de table, très facile à boire ».



Vin biologique - Agriculture
France - FR BIO 10

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