

## SERR DA BEG - Negrette sans soufre ajouté


 **APPELLATION**  
FRONTON.


 **MILLESIME**  
2017.


 **BOUTEILLES**  
Bordelaise évolution verte. Disponible en 75cl  
Alc/Vol : 12.5 % vol

 **PRODUCTION TOTALE**  
Environ 2 800 bouteilles.

 **ENCEPAGEMENT**  
100 % NEGRETTE.

 **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**  
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.  
Après un élevage de 11 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille en Septembre.

 **ANALYSE SENSORIELLE**  
Vin de NEGRETTE sans soufre. La pureté du cépage, très bel équilibre.  
« Rouge à la fois juteux, granuleux et frais ». Un vin à boire sur son fruit dès aujourd'hui  
Noté 14.5 /20 Guide de la revue de Vins de France 2019.



VIN BIOLOGIQUE - CERTIFIE PAR  
FRBIO 10 - QUALITE FRANCE

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](mailto:chateau-plaisance@wanadoo.fr)

**chateau-plaisance.fr**