











Grain de folie - I.G.P Comté Tolosan

-  **APPELLATION**
IGP COMTE TOLOSAN.
-  **MILLESIME**
Millésime 2016.
-  **BOUTEILLES**
Bordelaise évolution verte. Disponible en 75cl
Alc/Vol : 12.5 % vol.
-  **PRODUCTION TOTALE**
Environ 7000 bouteilles.
-  **ENCEPAGEMENT**
30 % NEGRETTE – 70% GAMAY.
-  **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 sous forme de ruissellement d'eau froide. Les vinifications se font cépage par cépage. Les vins subissent deux soutirages. Ils sont alors assemblés et mis en bouteille en Mars..
-  **ANALYSE SENSORIELLE**
Le grain de folie est un vin croquant, simple, de plaisir. A boire entre amis sur des plats de terroir.



Qualifié VIN BIO – Qualité
France SAS – 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