









Plaisance Fronton



Lakaat-e-barzh

Expression populaire bretonne qui signifie « Mets dedans »

-  **APPELLATION**
Vin de table.
-  **MILLESIME**
2018.
-  **CONDITIONNEMENT**
Bouteille Tradition Blanche 75 cl
Alc/Vol : 11 % vol + 40 grammes de sucres résiduels.
-  **PRODUCTION TOTALE**
Environ 5 000 bouteilles.
-  **ENCEPAGEMENT**
100% muscat de Hambourg.
-  **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.
-  **VINIFICATION**
Le Raisin est récolté autour de 13,5 % Pot, par deux tries. Ils sont essentiellement passerillés.
La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique.
-  **ANALYSE SENSORIELLE**
Ce Muscat est un vin naturellement doux. C'est un moelleux à l'équilibre de 11% + 2.3% équivalent sucre soit environ 40 g/litre. Ce vin est un vrai vin de tradition pour notre région. De part sa légèreté, il se boit à l'apéritif principalement, mais aussi sur des desserts comme les salades de fruit, ou les crèmes. Un vrai vin de plaisir en toute simplicité.



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