

Plaisance Fronton




Maëlle




 **APPELLATION**
IGP Comté Tolosan.


 **MILLESIME**
2018.

 **BOUTEILLES**
Bordelaise Tradition Blanche.
Disponible en 75cl uniquement.
Alcool/Vol : 10,5 % Vol + 2,5 % vol de sucres résiduels (42 grammes/litre).

 **PRODUCTION TOTALE**
Environ 900 bouteilles.

 **ENCEPAGEMENT**
100 % Sémillon.

 **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**
Vendanges manuelles, en deux tries de raisins passerilles.
Pressurage direct.
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 en petites cuves équipées d'une maîtrise thermique, en levures naturelles
Après un élevage sur lies fines, les vins subissent un soutirage. Ils sont alors assemblés et mis en bouteille au début du Printemps.

 **ANALYSE SENSORIELLE**
Un vrai vin de copains, de soif, d'apéro, de pâte persillée (fourme, bleu..).
Sans modération.



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