



Negret Pounjut

APPELLATION

Vin sans IG.

MILLESIME

Millésime 2017.

BOUTEILLES

Bordelaise Evolution Blanche.
Disponible en 75cl ou 37.5cl
Alc/Vol : 10.5 % vol.

PRODUCTION TOTALE

Environ 3 000 bouteilles.

ENCEPAGEMENT

100 % NEGRET POUNJUT.

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

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 à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.

ANALYSE SENSORIELLE

Le NEGRET POUNJUT est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons mis une dizaine d'année par la prospection pour construire une vigne. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés. Ce sont de vrais vins de copains, de soif, de « picole ». A boire sans réfléchir.

« Rouge léger, vivement épicé et gouleyant. Servi Frais il pourra remplacer un rosé » Cuisine et vins de France SEPT 2017

Noté 13.5/20 Par le Guide de la Revue des vins de France 2018.

Vin pas encore certifié biologique (4 années non révolues), mais conduit selon les mêmes principes.

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