

Plaisance Fronton



VIN BIO – FRBIO 10 – QUALITE
FRANCE

Château Plaisance - A.O.C. Fronton

APPELLATION

Fronton.

MILLESIME

Millésime 2016.

BOUTEILLES

Bordelaise évolution verte. Disponible en 75cl ,37.5cl et magnum
Cartons 6 b (75 cl) – 12 b (37.5 cl) – 6b (magnum)
Poids : 1.2 kg (75 cl) – 0.68 kg (37.5 cl) – 2.5 kg (mag).
Par palette : 600 b (75cl) – 912 b (37.5cl) – 192 b (mag)
Alc/Vol : 12.35 % vol

PRODUCTION TOTALE

Environ 60 000 bouteilles.

ENCEPAGEMENT

68 % NEGRETTE- 24 % SYRAH- 8 % CAB FRANC

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. Après un élevage de 18 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille entre Mars et Septembre N+2.

ANALYSE SENSORIELLE

Le 2016 est un vrai vin de plaisir. Un superbe équilibre porté par un fruité intense. Belle acidité.

Médaille d'or 2018 à Paris, au Concours International Amphore des Vins Biologiques.

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