

# Plaisance Fronton




## Thibaut de Plaisance - A.O.C. Fronton

---

 **APPELLATION**  
Fronton.


 **MILLESIME**  
Millésime 2016.


 **BOUTEILLES**  
Bordelaise Antique feuille morte. Disponible en 75cl, et Magnums.  
Cartons de 6 Blles – 600 blles par palette – 1.35 kg/blle  
Alc/Vol : 12.6 % vol.

 **PRODUCTION TOTALE**  
Environ 9 000 bouteilles.

 **ENCEPAGEMENT**  
70 % NEGRETTE - 25 % SYRAH – 5 % CABERNET SAUVIGNON.

 **VITICULTURE**  
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. 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**  
Les rendements sont très faibles, de l'ordre de 30 hl/ha  
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. Les vinifications se font cépage par cépage. Dès le deuxième soutirage, les vins sont mis en barriques. Ils y accomplissent leur fermentation malolactique. Pour ce vin nous avons utilisé des barriques de trois et quatre vins afin de préserver tout le fruit originel du raisin. Deux soutirages environ nous conduisent à la mise en bouteille environ 18 mois après l'entonnage.

 **ANALYSE SENSORIELLE**  
« Un nez envoûtant de cassis de violette avec une touche de poivre noir. Ce vin charnu est enjolivé par de subtiles saveurs poivrées. La longueur se montre éclatante et digeste ».



Vin Biologique – 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](mailto:chateau-plaisance@wanadoo.fr)

**chateau-plaisance.fr**