




Alabets - A.O.C. Fronton


 **APPELLATION**
Fronton.


 **MILLESIME**
Millésimes : 2012 - 2013.

 **BOUTEILLES**
Bourgogne Lourde – Justine. Disponible en 75cl uniquement.
Alcool/Vol : 12.75°.

 **PRODUCTION TOTALE**
Environ 10 000 bouteilles.

 **ENCEPAGEMENT**
100 % Négrette.

 **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.
Nous avons sur ce millésime choisit un terroir froid, marqué par une teneur en argile élevée ou la Negrette mûrit lentement. Résolument construit pour le fruit, les raisins vendangés manuellement sont vinifiés par pigeage en cuve ouverte. Le parfait équilibre est atteint par une extraction lente et une macération longue. Elevé 12 mois en cuve, ce vin sera mis en bouteille tôt (Novembre) afin de garder son fruit.

 **ANALYSE SENSORIELLE**
« Pure Negrette de bonne concentration, gout franc et allonge décidée »
RVF JUIN 2014.

Noté 14.5/20 – GUIDE BETTANE et DESSEAUVE 2015.



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