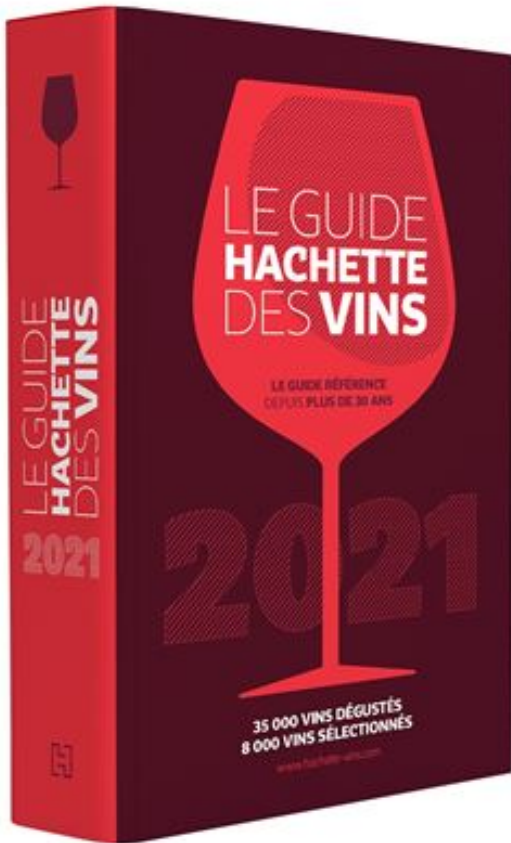


PLAISANCE PENAVAYRE





B CH. PLAISANCE Tot çò que cal 2018 ★★

6 000 | 15 à 20 €

Ingénieur agronome et œnologue, Marc Penavayre a donné un nouvel élan au domaine familial qu'il a repris en 1991, restructuré et agrandi. Son fils Thibaut l'a rejoint en 2019. Le vignoble s'étend aujourd'hui sur 26 ha et a achevé sa conversion bio en 2012.

Tout ce qu'il faut... Tot çò que cal... Cette cuvée, la bien-nommée, s'affiche dans une robe grenat brillant. Toute la palette attendue se décline avec intensité, du fruit mûr (cassis, framboise) à la réglisse, complété par un boisé vanillé-toasté délicat, hérité de 18 mois d'élevage en fût. Ampleur, rondeur et tanins fondus : la cohérence est parfaite. 2021-2025 ■ **Le Pitchou 2018** ★ (8 à 11 €; 14 000 b.) **B** Une réelle tendresse s'exprime dans cette cuvée grenat, tant dans ses arômes de fruits très mûrs, légèrement toastés, que dans sa matière souple et ronde, qu'un léger grain tannique soutient jusqu'en finale. 2021-2024

EARL DE PLAISANCE, 102, pl. de la Mairie,
31340 Vacquiers, tél. 05 61 84 97 41, chateau-plaisance@wanadoo.fr   t.l.j. sf dim. lun. mar. 9h-12h 15h-19h



Domaine Plaisance-Penavayre, 102 Place de la mairie,
31340 VACQUIERS Tél : 05 61 84 97 41
chateau-plaisance@wanadoo.fr www.plaisancepenavayre.fr



Vin biologique certifié FR BIO 10
Agriculture France