



BETTANE & DESSEAUVE

LE GRAND
GUIDE DES
VINS
DE FRANCE
2011

50 000 VINS DÉGUSTÉS

UNE SÉLECTION

100% RENOUVELÉE !

Éditions
de La Martinière

CHÂTEAU PLAISANCE

102, place de la Mairie • 31340 Vacquiers
Tél. 05 61 84 97 41 • Fax : 05 61 84 11 26
chateau-plaisance@wanadoo.fr

www.chateau-plaisance.fr

Visite : du mercredi au samedi 9h-12h et 15h-19h

Marc Penaveyre est un vigneron enthousiaste, qui porte haut les couleurs de son appellation et de son cépage local, la négrette. Ses vins ont une concentration et une gourmandise que l'on peut citer en exemples. Les 2008 et 2009 dégustés cette année sont d'une rare homogénéité, avec notamment une cuvée To-Ço-Que-Cal particulièrement intense.

FRONTON 2009

Rosé | 2010 à 2014 | 6,40 € **15/20**

Bon rosé concentré, au fruité fin et savoureux, à la bouche délicate et fraîche, bien équilibré. On attend avec impatience les terrasses ensoleillées.

FRONTON ALABETS 2009

Rouge | 2010 à 2015 | 10,70 € **15/20**

Cette pure négrette offre un fruité noir intense, une bouche charnue et des arômes de réglisse gourmands. Tanins fins et frais. C'est croquant de fruit.

FRONTON THIBAUT DE PLAISANCE 2008

Rouge | 2010 à 2018 | env 9,50 € **15,5/20**

Belle élégance, tanins fondus, texture crémeuse et savoureuse, fruité fin et frais, bel envol de la fin de bouche.

FRONTON TOT ÇO QUE CAL 2008

Rouge | 2010 à 2018 | env 16,90 € **16,5/20**

Robe d'encre. Le nez est du sirop de cassis frais. Bouche suave, tanins enrobés, finale gourmande et concentrée. Bravo !