

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

NATURE SECRETE BIO



Plaimont

Situé au cœur du Sud-Ouest, le vignoble de Plaimont s'étend depuis les contreforts pyrénéens jusqu'aux collines ondulantes de la Gascogne, sur des terroirs d'une richesse unique. Un millier de vigneron, défendant l'esprit coopératif, se sont engagés dans une conduite précise de leur vigne tout en respectant au mieux l'environnement et leurs traditions séculaires. Avec leurs différents cépages autochtones, leur savoir-faire et leur exigence, ils sont parvenus à sublimer les terroirs des appellations Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

L'appellation

Au cœur du Sud-Ouest préservé, l'appellation Saint Mont s'étend sur les collines du piémont pyrénéen. Les moines bénédictins y cultivaient la vigne au XI^{ème} siècle comme en témoigne aujourd'hui le monastère surplombant le village de Saint-Mont. Le climat, frais et humide au printemps, permet aux cépages autochtones d'atteindre leur pleine maturité grâce à une arrière saison chaude et sèche. Surface cultivée : 1250 hectares.

L'histoire du vin

Secret d'alliance entre l'harmonie de la nature et la volonté des hommes de Plaimont, pour sublimer l'expression de leurs vignes. Ce vin biologique, élégant et fruité dévoile toute l'authenticité des cépages conduits selon les exigences de la démarche biologique.

Le terroir

Cette cuvée est issue de l'assemblage des trois terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en situation fraîche (exposition nord ou ouest) pour privilégier l'expression aromatique des raisins rouges destinés à l'élaboration des rosés.

Les cépages

Tannat
Pinenc
Cabernet Sauvignon

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce. Entre les rangs, le sol est généralement travaillé pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des baies. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les raisins sont récoltés tôt le matin pour préserver les arômes. Arrivés au chai, ils sont directement pressés. Les jus de presse sont écartés. La fermentation alcoolique se déroule à 18-20°C

Elevage

Les vins sont élevés sur lies fines en cuve inox jusqu'à leur mise en bouteille dans une atmosphère régulée à 10-12°C pour privilégier rondeur et fraîcheur aromatiques.

Potentiel de garde

2 ans

Dégustation

Robe rose clair à reflets bleutés. Vif et tendre, ce vin séduit par ses arômes de fruits rouges frais (groseille, cassis) et ses notes de framboise. Belle ampleur et fraîcheur.

Accords mets/vin

A l'apéritif, entrées, poissons et crustacés. Il peut accompagner tout un repas d'été grâce à sa fraîcheur salivante.

Température de service = 8-10°

