

Plaimont (Saint-Mont, Plaisance, Aignan) offre de nouvelles cuvées pour l'été

Et pour Jazz in Marciac



Plaimont (Saint-Mont, Plaisance, Aignan) offre de nouvelles cuvées pour l'été

Les vignerons de Plaimont Producteurs ont visiblement à cœur de permettre au public brimé par les mesures sanitaires, de reprendre goût à la vie gasconne ! De nouveaux vins, issus, comme toujours de cépages autochtones ont été spécialement assemblés pour un été heureux.

Première nouveauté : le Pan

C'est un vin blanc tout nouveau, « gourmand, digeste et frais », fruit de l'assemblage de colombard et de petit manseng. Ceux qui connaissent le Colombelle Original (assemblage de colombard et d'ugni blanc) remarquent immédiatement une atténuation de l'agréable acidité du Colombelle. Le Pan, est le résultat de « la rencontre de deux cépages qui donnent l'équilibre parfait entre fraîcheur et gourmandise ». Voilà donc un nouveau Côtes de Gascogne qui prend place dans l'offre de Plaimont.



Le Pan

Grand vin de terroir « Jazz in Marciac »

À noter : tous les jours, pendant le Festival, les vignerons de Plaimont proposent visites guidées du vignoble et dégustations, au départ de Marciac ou de Saint-Mont ou du château de Cassaigne (1). Associés depuis 40 ans au Festival Jazz in Marciac, Plaimont et ses vignerons célèbrent ce partenariat par des vins (blanc et rouge) issus des meilleures parcelles de l'appellation Saint-Mont.

Pour les œnologues, la cuvée Jazz in Marciac rouge offre des notes de fruits rouges et noirs et une bouche franche, ample avec un joli grain de tanin. Et, dans la cuvée Jazz in Marciac blanc, ils trouvent du gras, de la longueur, réveillée par une agréable fraîcheur ainsi que des notes d'agrumes et d'acacia.

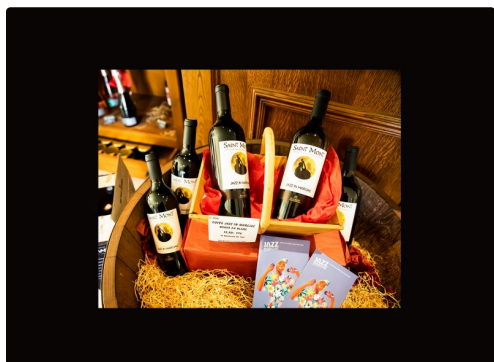
Un tout nouveau rosé : Hilha de l'AOC Saint Mont

« Hilha », comme « petite fille » en gascon, c'est la dénomination d'un nouveau rosé, résultat de l'assemblage de pinenc, tannat et cabernet-sauvignon. Il se distingue par une grande fraîcheur aromatique (agrumes, fruits rouges acidulés) et une pointe iodée. C'est l'équilibre entre fraîcheur et exubérance.

Le « Rosé d'enfer », une valeur sûre et pérenne

La dénomination de ce rosé est issue d'une légende : un diable, déguisé en vigneron, vola du raisin dans les vignes de Saint-Mont...Assemblage de tannat, pinenc et cabernet-sauvignon, c'est un vin à la robe claire aux reflets bleutés, avec un nez de groseille, de cassis et de framboise. Sa bouche est vive, « diabolique », avec une finale gourmande. C'est un vin parfait pour l'apéritif et pour accompagner les grillades au barbecue.

(1) Renseignements et réservations au 05 62 69 62 87 ou par Internet (<mailto:visites@plaimont.fr>).



00 La corbeille de Jazz in Marciac 1bis 010721.jpg