

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

LES BASTIONS



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.

Les vignerons de Plaimont, défenseurs de l'esprit coopératif, sont engagés dans une conduite précise de leur vigne, 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 d'origine Contrôlée Saint Mont s'étend sur les collines du piémont pyrénéen, à l'ouest du Gers.

Ce vignoble de 1250 hectares est planté sur des terroirs d'exception permettant aux cépages autochtones d'exprimer leur authenticité et leur générosité. Le climat, frais et humide au printemps, favorise la pleine maturité de ces cépages grâce à une arrière-saison chaude et sèche.

L'histoire du vin

"Les Bastions" rend hommage à la richesse patrimoniale du vignoble de Saint Mont ainsi qu'à la beauté de ses paysages.

Le terroir

Cette cuvée est issue de l'assemblage des 3 terroirs de l'appellation : argiles calcaires, argiles bigarrées et sables fauves. Les parcelles ont été sélectionnées en pied de coteau pour privilégier l'expression aromatique du raisin.

Les cépages

Tannat
Cabernet Sauvignon
Pinenc

Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille Guyot (± 1 ou 2 bras), ébourgeonnage et pincement de grappe, palissage, effeuillage précoce, vendanges en vert.

Les sols, généralement enherbés pour limiter la vigueur du vignoble peuvent être travaillés 1 rang sur 2 en situation de terroirs limitant en eau.

La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

Vinification

Les différents cépages récoltés à maturité optimale sont vinifiés séparément.

Après une macération préfermentaire de 24 heures, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 18 jours.

Elevage

En cuve pour préserver le fruit, pendant 1 an.

Potentiel de garde

5 ans

Dégustation

Authentique et généreux, ce vin est bien Equilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.

Accords mets/vin

En accord parfait avec charcuterie fine, viandes rouges, volailles rôties...

Température de service



Le maître de chai

Patrick AzcuÈ



œnologue vinificateur des vins de Saint Mont depuis la naissance de l'appellation, j'ai été à l'origine de son développement qualitatif qui nous permet aujourd'hui de proposer des vins uniques stylés par leur terroir.

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES