



## 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

L'appellation Côtes de Gascogne s'étend sur des coteaux idéalement exposés entre les Pyrénées et l'Océan Atlantique. Cette situation engendre des amplitudes thermiques jour / nuit importantes pendant la maturation des raisins, source de grande concentration aromatique. L'influence de l'océan à l'ouest conjuguée à celle des Pyrénées au sud, garantit ensoleillement et absence de stress hydrique.

## L'histoire du vin

Née sur les collines ensoleillées de la Gascogne au cœur du sud-ouest, Florenbelle reflète tout l'art de vivre gascon, centré sur les valeurs de partage, de convivialité et de gastronomie. Chaque année, au mois d'octobre, elle célèbre le nouveau millésime en vous dévoilant en primeur la fraîcheur exceptionnelle de ses arômes.

## Le terroir

Influencé par l'Océan Atlantique à l'Ouest et par les Pyrénées au Sud, le microclimat particulier de la Gascogne détermine à lui seul la fraîcheur et la typicité aromatique des vins de la zone. C'est sur l'ancien territoire de l'Armagnac tout entier que les vignes de Colombard, de Sauvignon et de Gros Manseng vont livrer toute leur fraîcheur aromatique et que celles d'Ugni Blanc vont permettre l'expression de vins toniques et désaltérants.

## Les cépages

Colombard  
Ugni blanc

## Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce. Certaines parcelles sont travaillées un rang sur deux pour éviter un stress hydrique prématuré, nuisible à l'expression aromatique des cépages blancs (et particulièrement du Colombard). D'autres sont conduites avec un semis de couvert végétal (fèverolle, moutarde...), des engrais verts naturels qui limitent également l'érosion des sols et le recours aux herbicides. Une vigueur élevée du vignoble est entretenue pour privilégier la vivacité du fruit. Les rendements sont limités grâce à des travaux en vert rigoureux. La protection du vignoble est raisonnée grâce à des outils et techniques de dernière génération.

## Vinification

Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale pendant la nuit pour préserver les arômes puis vinifiés séparément. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures sur le cépage Colombard. Extraction des jus de goutte par pressurage pneumatique doux à l'abri de l'air et mise à l'écart systématique des moûts de presses. Débourage modéré. La température de fermentation alcoolique est régulée entre 18 et 19°C pour exprimer le potentiel aromatique "agrumes-fruit exotique". Absence de fermentation malolactique.

## Elevage

L'élevage en cuve inox a pour objectif de préserver le potentiel aromatique et la vivacité naturelle de cette cuvée en maintenant, notamment, les vins à basse température, sur lies fines bâtonnées, jusqu'à leur mise en bouteille (6 à 8°C).

## Potentiel de garde

1 an

## Dégustation

Cette cuvée est dotée d'une belle robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez, puissant, offre une palette aromatique aussi riche que variée.



Le nez et la bouche sont tous deux marqués par des arômes de pêche blanche, d'agrumes et de mangue. L'équilibre en bouche propose une belle gamme de fruits frais, tout en fraîcheur, et invite à la convivialité.

## Accords mets/vin

---

Un plaisir dès l'apéritif. Parfait sur du crabe, tajine de poissons aux épices ou de la volaille au citron confit, saumon à l'aneth, salade de roquette au crevettes, panacotta, cheesecake au citron... Un vin qui épouse si bien les cuisines du monde, notamment marocaines, indiennes ou asiatiques !

## Température de service

---

8/10°C

## Le maître de chai

---

Cédric Garzuel



Directeur de la Cave de Condom, Cédric porte haut les couleurs des Côtes de Gascogne, « des vins modernes, fruités, toniques et originaux ». Son moment préféré dans la cave : « la dégustation horizontale du nouveau millésime. »