



## Plaimont

Situé au coeur 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

Emblème de la Gascogne, de ses paysages et de son art de vivre, Jardins de Gascogne évoque à lui seul la fraîcheur, la naturalité et la convivialité, typique des vins de cette région.

## 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 mais en particulier sur les coteaux sud de l'Est du Gers que les vignes de Merlot et Cabernet Sauvignon (deux cépages qui ont parfois fait leur réputation loin du Sud-Ouest sans jamais renier leurs racines pyrénéennes) vont livrer toute leur fraîcheur aromatique et leur caractère digeste et élégant.

## Les cépages

Merlot  
Cabernet Sauvignon

## Conduite du vignoble

Conduite traditionnelle, taille guyot (à 1 ou 2 bras), ébourgeonnage, palissage, effeuillage précoce côté soleil levant.

Le sol est enherbé pour limiter la vigueur et permettre l'obtention d'une maturité optimale des raisins. Les rendements sont maîtrisés grâce à des travaux en vert précoces. 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. 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 10 jours pour favoriser la rondeur et la souplesse des tanins.

## Elevage

En cuve exclusivement. La mise en bouteille est précoce pour rester au plus près du fruité du raisin.

## Potentiel de garde

2 ans

## Dégustation

Rond et gourmand, ce vin d'expression moderne est bien équilibré, avec des arômes de fruits rouges lactés ( yaourt cerise et framboise ) et d'épices fraîches. La finale souple et enrobée assure un grand moment de plaisir simple.



## Accords mets/vin

---

Cuvée fruitée et gourmande, elle pourra être dégustée seule, pour elle-même, dès l'apéritif. Elle accompagnera avec simplicité tous les plats qui font les bons moments de la vie ( barbecue, pizza napolitaine ou pâtes al dente ).

## Température de service

---

12°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. »