

---

## L'Empreinte : Une nouvelle gamme de vins des Producteurs de Plaimont

---

Nous avons reçu des producteurs Plaimont 2 bouteilles d'une nouvelle gamme, bien dans la philosophie de ce groupe de viticulteurs. Fiers de leurs racines, fiers de leur terroir, fiers de leurs produits, ils ont élaboré une nouvelle gamme plaisante, composée d'un rouge et d'un blanc, facile à boire mais sans masquer les riches caractéristiques de ce terroir.

### L'empreinte de Saint Mont : rouge 2008 à 13,5°

Cépage : Tannat (80%), Pinenc (10%), Cabernet Sauvignon (10%)

Belle robe d'un rouge profond

Nez de fruits noirs bien mûrs, dominante de mûres et cassis

Attaque en bouche franche avec une belle longueur en bouche sur des notes épicées.

L'astringence est faible, le Tannat a été bien dompté.

Vin ample en bouche avec du croquant et un bel équilibre entre fruit et structure. Il est encore un peu jeune mais déjà agréable à boire. Dans 2 ou 3 ans, il va se patiner et nous délivrer de superbes sensations.

### L'empreinte de Saint Mont : blanc 2009 à 13°

Cépage : Gros Manseng (75%), Petit Manseng (10%) et Petit Courbu (15%).

Belle robe jaune pale

Nez agréable de fleurs blanches et d'agrumes avec une dominante de pamplemousse et une note de citron vert.

Attaque en bouche sur le fruit, les notes d'agrumes remontent bien, la finale est plus sur une dominante de citrons verts.

C'est un vin agréable, élégant, tout en fraîcheur.

Une petite originalité, j'ai aussi goûté ce vin avec une tarte au citron, faite maison, c'était superbe.

