



>



**Achat groupé 09 - -31euros !!! - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl
Rouge 100% Négrette AOC FRONTON**

Bouissel-Coutinel-Joliet-Laurou-Baudare-Le Roc

Fabricant : -

Modele : -

Achat groupé 09 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rouge 100% Négrette
AOC FRONTON Bouissel-Coutinel-Joliet-Laurou-Baudare-Le Roc
Château BOUISSEL - Vin Rouge - La Guillotte

Cépage : 100% Négrette

« Belle robe rubis aux reflets violacés. Vin frais, souple et élégant aux arômes de violette, cassis et réglisse. Ce vin doit être bu jeune. A servir légèrement rafraîchi. Très convivial, vous l'apprécierez dès l'apéritif en accompagnement de viandes, de fromages doux ou d'une cuisine exotique. »

Château COUTINEL - Vin Rouge - Cuvée « ... on l'appelle négrette »

Cépage : 100% Négrette

« Cette cuvée se distingue par une robe noire aux reflets grenat. Le nez révèle les fruits mûrs et la violette. En bouche, le côté croquant et fruité persiste. Cette cuvée se distingue par une robe noire aux reflets grenat. Le nez révèle les fruits mûrs et la violette. En bouche, le côté croquant et fruité persiste. »

Château JOLIET - Vin Rouge - Cuvée Clin d'oeil

Cépage : 100% Négrette

« Doté d'une robe rouge cerise, des arômes de petits fruits rouges, de violette et de pivoine accompagnent une souplesse en bouche dont les notes sont réglissées et poivrées. Cette cuvée s'harmonise avec des mets cuisinés simplement (entrées chaudes, charcuteries, grillades, etc.) et accompagne des poissons en papillote, en sauce. Température de dégustation : chambré, 17°C, mais peut se boire rafraîchi, 14 - 15°C. »

Château LAUROU - Vin Rouge - Cuvée « Délit d'initiés ! »

Cépage : 100% Négrette

« La robe est pourpre sombre, modèle d'authenticité. Le nez, d'une grande fraîcheur, évoque immédiatement la violette, puis arrivent les fruits rouges et noirs bien mûrs. L'attaque est celle d'un vin gourmand, fraîche et aromatique. La bouche est à la fois volumineuse, douce et ronde. La finale est longue et réglissée. Servir de préférence entre 14 et 16° C. »

Château BAUDARE - Vin Rouge - Perle Noire

Cépage : 100% Négrette

« A déguster entre 15 et 16°C. Un rouge soyeux, aux reflets noir cacao. C'est un vin souple et gras, aux tanins doux et harmonieux. L'intensité aromatique du nez se retrouve en bouche sous des notes de cassis et de mûres persistantes, parfois avec des notes de violettes. Les saveurs veloutées de fruit noirs et d'épices tapissent le palais sans agressivité. Il



Créé le lundi 19 février 2018

>

accompagnera à merveille des plats régionaux du sud-ouest, cassoulets, magrets, confits, saucisse de Toulouse grillée, cous farcis. »

Domaine LE ROC - Vin Rouge - Cuvée LA FOLLE NOIRE D'AMBAT

Cépage : 100% Négrette

« Avec sa robe burlat et brillante, cette cuvée a un nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique accompagnée par des tannins très veloutés. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation. »

CONDITIONNEMENT

6 cartons de 6 bouteilles de 75cl

TARIF

252 EUR au lieu de 283,80 EUR les 36 bouteilles panachées - Franco de port

Prix : €252.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le dimanche 17 juillet 2011