



Créé le jeudi 19 juillet 2018

>



## 6 Bouteilles 75cl - Domaine ROUMAGNAC - Vin Rouge - Ô Grand R 2015

**Fabricant : Domaine ROUMAGNAC**

**Modele : -**

Domaine ROUMAGNAC - Vin Rouge - Premium « Ô Grand R » 2015  
2011 : Sélectionné par la Revue du Vin de France comme "Grande Réussite"

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Cabernet Sauvignon : 50%

TERROIR

Notre terroir est le lieu de plantation des premières Négrettes au 12<sup>ème</sup> siècle, sur une terre de graves alluvionnaires, donnant des vins aux arômes de fruits authentiques avec beaucoup de souplesse. Grâce à un enherbement contrôlé, au drainage naturel de nos parcelles, nous maîtrisons leurs rendements afin d'en extraire tout le potentiel. Ainsi nous préservons les richesses géologiques, et son érosion.

Le travail quotidien au coeur des vignes, d'être au plus prêt de la plante permet un suivi sur mesure. Ce travail colossal, c'est le résultat d'une vigne épanouie, d'une vendange réussie, le sourire du vigneron.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuve résine, échange air / vin optimal.

Tous nos cépages sont préalablement vinifiés séparément, puis s'en suit un pré assemblage avant l'assemblage final pour un profil idéal.

DEGUSTATION

Cette cuvée naît d'une alliance de notre Négrette emblématique avec ses arômes de fruits rouges et épicés et du cabernet sauvignon offrant toutes ses vertus d'équilibre et de structure.

Ce millésime est donc prêt à boire mais pourra aussi se conserver 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster entre 15 et 17°C, il accompagnera charcuterie, crudité, poivrons confits et tapenade, viande rouge ou en sauce, côte de boeuf fleur de sel, chevreuil rôti, souris d'agneau confit au coin du feu, fromages, dessert : moelleux au chocolat chaud, pralin chaud.

CONDITIONNEMENT

Bouteille type Bourgogne 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €51.00**

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017