



6 Bouteilles 75cl - Domaine ROUMAGNAC - Vin Rouge - Cuvée Authentique 2016

Fabricant : Domaine ROUMAGNAC

Modele : -

Domaine ROUMAGNAC - Vin Rouge - Cuvée Authentique 2016

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Sauvignon : 13%

Cabernet Franc : 12%

TERROIR

Notre terroir est le lieu de plantation des premières Négrettes au 12^{ème} 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

La robe est soutenue et brillante avec une nuance rubis aux reflets pourpre

L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse

Les fruits rouges laissent la place aux épices, le bâton de réglisse renforce la palette et souligne la force de Négrette.

Doté d'une belle attaque franche et d'un ensemble très droit, c'est un vin souple et gourmand.

La Négrette permet d'équilibrer la douceur de ses tanins, le Cabernet Franc donne du rythme en bouche et de la fraîcheur, le Cabernet Sauvignon apporte de l'équilibre et une bonne structure, la Syrah apporte de la douceur et donne de l'écho aromatique à la Négrette (notes de réglisse).

Il accompagnera vos moments choisis dans le silence, le partage, le plaisir et la passion ...

A servir entre 17 et 18 ° C.

ACCORDS GOURMANDS

Entrée froide ou chaude, charcuterie une salade gasconne et ses gésiers de canards, viandes grillées : côtes de veau Rossini sauce morilles à la crème, fromages.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €40.20



Créé le mardi 20 mars 2018

>

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