



FICHE TECHNIQUE

AOP FRONTON "Authentique"

(rosé)

Nicolas Roumagnac a rejoint son oncle Jean-Paul Roumagnac en 2011. Dans la continuité de l'évolution du domaine, il a entièrement restructuré la typicité des vins, le packaging, et la commercialisation en débutant les ventes en bouteille.

Ce développement exponentiel permet aujourd'hui à la propriété d'avoir le vent en poupe et de se classer parmi les domaines significatifs de l'appellation.

Les vignes s'étendent sur 20 hectares et permettent d'élever des vins représentatifs de l'AOP, aux caractères authentiques.

A Fronton la reine de l'appellation s'appelle la Négrette, cépage emblématique et exclusivité mondiale. Elle recouvre 50% du domaine, et donne des vins peu tanniques et très aromatiques (fruit rouge, réglisse). Grâce à un enherbement contrôlé et le drainage naturel des parcelles, les rendements sont maîtrisés de bout en bout.

Assemblage: 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Gamay

Degré: 12,5% Vol.

Vinification:

Rosé de saignée. Vendanges mécaniques, égrappage directement à la vendange.

Macération en cuve résine et béton. Elevage sur lie et pré-assemblage avant l'hiver.

Notes de dégustation:

Le nez est très intense et élégant. Les notes aromatiques offrent une partition de fruits rouges frais (groseille) et d'agrumes (pamplemousse).

La bouche est très agréable, souple et nerveuse à la fois. La fraîcheur est enrobée par la sucrosité naturelle de l'alcool.

Ses notes de fruits et de légèreté, combleront les désirs du féminin/masculin

Accords:

Ce vin accompagnera parfaitement votre cuisine d'été, vos salades, viandes, poissons grillés et fromage de chèvre frais.



**AOP Fronton
Domaine Roumagnac**



S.A.R.L. French Wines & Terroirs
Avenue des Potiers – 81600 – Montans – France
Tél. +33 (0)6 24 45 27 48 - Email : contact@frenchwinesterroirs.com

N° TVA intracommunautaire : FR08790738793