



FICHE TECHNIQUE

AOP FRONTON

"Authentique"

(rouge)

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: 50% Négrette, 25% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 12% Cab Franc

Degré: 12,5% Vol.

Vinification:

Vendanges mécanique avec table de tri embarquée qui expulse tout le végétal.

Rendement contrôlé de 50hl/ha. Macération en cuve résine et béton. Elevage sur lie pendant 15 mois.

Notes de dégustation:

Une 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 la Négrette.

Doté d'une belle attaque franche et d'un ensemble très droit, c'est un vin souple et gourmand. La Négrette confère ses arômes de fruits rouges et sa finale réglissée, la syrah apporte un côté épicé.

Accords:

Accord mets et vins très polyvalents. Peut-être servi avec des tapas, salades, fromages de chèvre frais ou viandes rouges grillées.



**AOP Fronton
Domaine Roumagnac**

