



# FICHE TECHNIQUE

## AOP FRONTON

### "Un petit R de famille"

(rouge)

**N**icolas 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% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc

**Degré:** 12,5% Vol.

#### **Vinification:**

Vendanges mécanique avec table de tri embarquée qui expulse tout le végétal (rafles et feuilles). Rendement contrôlé de 50hl/ha. Macération en cuve béton. Elevage sur lie et pré-assemblage avant l'hiver.

#### **Notes de dégustation:**

Un nez bien subtil et harmonieux de fruits noirs, d'épices et de réglisse.

L'attaque est légère et fruité. La bouche est ronde et soyeuse, persistant sur les fruits et la violette avec un bel équilibre.

Un ensemble qui joue la carte de l'élégance plutôt que celle de la puissance.

#### **Accords:**

À déguster avec des viandes rouges, du fromage,...



**AOP Fronton  
Domaine Roumagnac**

