



FICHE TECHNIQUE

AOP FRONTON

"Rendez-vous"

(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, 50% Syrah

Degré: 13% Vol.

Vinification:

Vendanges 100% mécanique afin d'égrapper directement à la vendange.

Seulement les jus sont mis en cuve inox, chaque cépage séparément, pour 1 an de vinification. Les deux cuves sont ensuite assemblées et la vinification reprend pour une autre année. Après embouteillage, le vin patiente une année de plus avant d'être mit à la vente.

Notes de dégustation:

La couleur est très intense. Les arômes de cassis et confiture ressortent abondamment grâce à la richesse naturelle du raisin, accompagnés d'une belle fraîcheur et de notes végétales.

La Négrette libère sa fameuse touche de fruit noir et d'épices.

Le vin prend une grande ampleur en bouche. Sa puissance et son tempérament sont bien représentatif de l'esprit du Sud-Ouest.

Accords:

Avec de belles pièces de viandes, un gigot d'agneau, un civet de chevreuil,...



**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