



AOP FRONTON

Domaine Roumagnac

Authentique Rosé



Cépages : Négrette 70%, Syrah 30%,

Sol : Graves alluvionnaires du hameau de la Raygades

Vinification: Rosé de saigné
En cuve résine

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

La robe est très pale, couleur rose cuivrée.

L'expression : 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

Conseil pour la dégustation :

A déguster frais (8 à 10 °C)

Accompagne les grillades, salade composés...