



AOP FRONTON

Domaine Roumagnac

Authentique



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

La Négrette contribue à l'équilibre par la douceur de ses tanins,
Le Cabernet Franc donne du rythme en bouche et de la fraîcheur,
Le Cabernet Sauvignon apporte de l'équilibre et une bonne structure,
La Syrah apporte de la sucrosité et donne de l'écho aromatique à la Négrette (note de réglisse).

Sol : Graves alluvionnaires du hameau de la Raygades

Vinification: En cuve résine

Titre alcoométrique : 12,5% Vol.

Dégustation :

La 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.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Accompagne les tapas, charcuteries, salade composés ou les viandes grillés.