



# AOP FRONTON

## Domaine Roumagnac

### Rendez Vous



**Cépages** : Négrette (50%) & Syrah (50%)

**Sol** : Graves alluvionnaires du hameau de Raygades

**Vinification** : Sélection parcellaire précise vendangée en vert afin de donner au raisin tout l'épanouissement et la structure nécessaire.

**Titre alcoométrique** : 13% Vol.

#### **Dégustation** :

La robe est d'une rare intensité, d'un rouge cerise noire profond. Les arômes du vin traduisent la maturité des raisins, fruits noirs confiturés, cassis, mûres, mais éclatants de fraîcheur grâce à une touche végétale.

La Négrette libère ses belles nuances d'épices, en bouche son ampleur est impressionnante et sa longueur témoigne de la densité du vin.

Sa force et son caractère en feront un compagnon festif avec tout l'esprit du sud-ouest.

#### **Conseils pour la dégustation** :

A déguster entre 15 et 17° C.

Accompagnement de viandes grillées, plateaux de charcuterie.