



# AOP FRONTON

Domaine Roumagnac

O Grand R



Cépages : Négrette 75%, Cabernet Sauvignon 25%

Sol : Graves alluvionnaires du hameau de la Raygades

Vinification: La vendange est réalisée à maturité optimale, les cépages sont vinifiés séparément afin d'en extraire les arômes les plus expressifs  
Elevage en cuve résine

Titre alcoométrique : 13% Vol.

## Dégustation :

La robe est soutenue et brillante avec une nuance rubis aux reflets pourpre.  
L'expression est intense, la groseille se mêle 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.  
Vin structuré et équilibré.

## Conseil pour la dégustation :

A déguster entre 15 et 17°C  
Accompagne les viandes grillées, rôties, et les fromages.