



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.