

AOP FRONTON

DOMAINE ROUMAGNAC

Blanc sec « Authentique »

Cépages : Sauvignon blanc 90% & Chardonnay 10%

Sol : graves alluvionnaires du hameau de raygades

Vinification : Vendanges mécaniques avec table de tri embarquée qui exclut tout le végétal (rafles et feuilles). Sélection parcellaire.

Dégustation :

Très jolie robes aux reflets verts. Le petit dernier de la gamme « Authentique » possède un nez très aromatique en agrumes et fruits blancs. L'attaque est vive et la bouche légère avec beaucoup de fraîcheur et un joli retour sur les agrumes. Idéal en apéritif, sur des fruits de mer ou grillades de poissons.

