



AOP FRONTON

DOMAINE ROUMAGNAC

Rouge « 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.

Sol : graves alluvionnaires du hameau de raygades

Titre alcoométrique : 12.5% Vol.

Vinification : En cuve résine.

Dégustation :

La robe est soutenue et brillante avec une nuance rubis aux reflets pourpres. L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille&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. Accompagne les tapas, charcuteries, salades composées ou viandes grillées.