

A.O.P FRONTON DOMAINE ROUMAGNAC "Ô GRAND R"

LE VIGNOBLE

SURFACE :

14 ha.

TERROIR :

Boulbènes, Rougets, Graves. (Première deuxième et troisième terrasse du Tarn).

CÉPAGES PRINCIPAUX :

Négrette, Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay.

CONDUITE DE LA VIGNE :

Taillage, effeuillage, éclaircissage. Enherbement maîtrisé ou labour. Vendange Verte pour contrôle qualité et des rendements.

RENDEMENT MOYEN :

50 hl sur les rouges, 60 hl sur les rosés.

AGRÉMENT :

Agriculture Raisonnée.

LA VINIFICATION

VENDANGE :

100% de vendanges mécanique qui a la particularité de réaliser l'égrappage directement en même temps que la collecte. Le raisin est ainsi directement déposé en cuve.

CONDUITE DE LA VINIFICATION :

Ramassage. Macération 15 et 17 jours pour les rouges. Vinification séparée par cépage. Vin Saigné ou de presse par cépage. Fermentation. Pré assemblage avant l'hiver (pour l'authentique). Fermentation Malo. Tout sur lies (pas de filtration ni collage). Elevage, sous-tirage si besoin. Elevage entre 12 et 15 mois. Filtration tangentielle avant la mise.

ÂGE DES VIGNES :

15-20 ans.

LE VIN

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

13°

ASSEMBLAGE :

50% Négrette, 50% Cabernet Sauvignon.

DÉGUSTATION :

La Négrette nous offre ses arômes intenses de fruits rouges et de réglisse. Le Cabernet Sauvignon apporte toute sa structure et son équilibre. Une Bouche ronde, velouté et soyeuse. Une belle finale aux arômes de fruits noirs.

ACCORD :

Viandes rouges, fromages et chocolat.

FORMATS DISPONIBLES :

75 cl, Magnum.

SERVICE :

18° - 21°

CONSERVATION :

2 - 5 ans.

DISPONIBILITÉS :

25000 cols.

