



# FICHE TECHNIQUE

## A.O.P FRONTON DOMAINE ROUMAGNAC "AUTHENTIQUE ROSÉ"

### 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 mécaniques 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.

**AGE DES VIGNES :**

15-20 ans.

### LE VIN

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE :**

12,5°

**ASSEMBLAGE :**

60% Négrette, 20% Syrah, 20% Gamay.

**DÉGUSTATION :**

Les notes aromatiques offrent une partition de fruits rouges frais (groseille) et d'agrumes (pamplemousse).

**ACCORD :**

Rosé idéal pour la table mais peu aisément se mettre sur un apéritif.

**FORMATS DISPONIBLES :**

50 cl, 75 cl.

**SERVICE :**

8° et 10°.

**CONSERVATION :**

A boire dans l'année.

**DISPONIBILITÉS :**

25000 cols en 75 cl, 7000 cols en 50 cl.

