



FICHE TECHNIQUE

A.O.P FRONTON DOMAINE ROUMAGNAC "AUTHENTIQUE ROUGE"

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.

AGE DES VIGNES :

15-20 ans.

LE VIN

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12,5°

ASSEMBLAGE :

50% Négrette, 25% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc.

DÉGUSTATION :

L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse. Un vin fruité, léger et gourmand.

ACCORD :

Ses accords mets et vins sont pluriels.

FORMATS DISPONIBLES :

50 cl, 75 cl, magnum.

SERVICE :

18° - 21°

CONSERVATION :

3 ans.

DISPONIBILITÉS :

47000 cols en 75 cl, 7000 en 50 cl.

