

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

### LE VIGNOBLE

**SURFACE TOTALE :**  
20 ha.

### CONDUITE DE LA VIGNE :

Agriculture raisonnée.  
Taillage, effeuillage, éclaircissage. Enherbement maîtrisé ou labour. Vendange verte pour contrôle qualité des rendements.

### LA VINIFICATION

#### VENDANGE :

100% vendange mécanique avec tables de tri embarquées ayant la particularité d'expulser l'intégralité du végétal. Seul le jus et la baie seront retrouvés en cuve.

#### VINIFICATION :

Rosé 100% de saigné. Vinification séparée pour chaque cépage. Élevage sur lies, entre 5 et 7 mois. Filtration tangentielle.

#### AGE DES VIGNES :

15-20 ans.

### LE VIN

#### LE TERROIR :

Première et deuxième terrasse du Tarn : Boulbènes, rougets.

#### ASSEMBLAGE :

Négrette, Syrah, Gamay.

#### TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12,5°

#### DÉGUSTATION :

Un vin aux notes d'agrumes et de groseilles. C'est un rosé sec, de gastronomie, avec une belle matière pleine de fraîcheur. Sa robe est claire et éclatante.

#### FORMATS DISPONIBLES :

50cl et 75cl

#### SERVICE :

8° - 10°

#### GARDE:

A consommer dans l'année.



**La boutique du domaine vous accueille :**

**ACCUEIL GROUPE – VISITE – DÉGUSTATION**

**Du lundi au vendredi : 9h00 à 12h00 et 14h30 à 18h00 - Le samedi : 10h00 à 12h30**

**Domaine Roumagnac 20, hameau de Raygades 31340 Villematier  
vignoble@domaineroumagnac.fr - domaineroumagnac.fr**

**07 50 14 98 34**