

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 :

Macération entre 15 et 17 jours. Vinification séparée pour chaque cépage, pré-assemblage avant l'hiver. Élevage sur lies (pas de filtration ni de collage), entre 12 et 17 mois.

AGE DES VIGNES :

15-20 ans.

LE VIN

LE TERROIR :

Troisième terrasse du Tarn.

ASSEMBLAGE :

Négrette, Cabernet Sauvignon.

TITRE ALCOOMÉTRIQUE :

12,5°

DÉGUSTATION :

L'assemblage inédit de la négrette et du cabernet sauvignon en parité. Un vin velouté, rond et suave ; Des notes de fruits mûrs, une finale élégante. Un vin féminin, pour le plus grand plaisir des hommes.

FORMATS DISPONIBLES :

50cl, 75cl et 150cl

SERVICE :

16° - 18°

GARDE:

5 à 7 ans



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