

CUVÉE SALSA AOC Fronton 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.

Cépage

60% Négrette, 20% Syrah, 20% Gamay

Degré

12,5%

Dégustation

Ce vin accompagnera parfaitement votre cuisine d'été, vos salades, viandes blanches, poissons grillées et fromage de chèvre frais.

Accords

Le Rosé SALSA va prolonger votre été !

Ses arômes d'agrumes, de pamplemousse et de fraîcheur vont endiabler vos soirées estivales.

Idéal pour vos moments festifs, laissez-vous porter par l'ambiance. Le seul défaut du Rosé Salsa ? Il désaltère mais il n'enlève pas la soif !

¡ Vamos al ritmo caliente !



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 - 07 50 14 98 34

DOMAINEROUMAGNAC.FR