

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

### LE VIGNOBLE

**SURFACE TOTALE :**

14 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% 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.

**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

**LE TERROIR :**

Troisième terrasse du Tarn.

**ASSEMBLAGE :**

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

**TITRE ALCOOMÉTRIQUE :**

12,5°

**DÉGUSTATION :**

Un vin fruité, léger et gourmand, aux notes de cassis et aux accords pluriels sur la gastronomie. Peut être bu légèrement frais.

**FORMATS DISPONIBLES :**

50 cl, 75 cl, magnum

**SERVICE :**

18° - 21°

**GARDE:**

3 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**