



Appellation d'Origine Protégée FRONTON « Intemporelle 2018 »

Terroir

Vin issu de raisin de vieille vigne (plus de 30ans). Les vignes sont plantées sur un sol composé en grande majorité de boulbène avec certaines parcelles qui sont aussi sur des sols graveleux.

Assemblage

L'assemblage se fait par dégustation. Ce vin est composé de 60% de Négrette, 40% de Syrah.

Vinification

Une vinification traditionnelle, relevé de température et densité journalier afin de respecter une vinification aux alentours de 28°C, pour exprimer pleinement le cépage. Après vinification, cuvaison de 10 jours, puis écoulage la fermentation Malo-lactique est faite tout de suite, afin de conserver les arômes.

Elevage

L'élevage est de 1 an en cuve inox, pour permettre de stabiliser le vin et de précipiter le tartre. L'élevage se termine pour une partie par un vieillissement en barrique de 6 à 9 mois selon la dégustation et l'apport des tanins amenés par la barrique.

Note de dégustation

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés faisant apparaître des notes grenat. En bouche, on retrouve d'abord les fruits mûrs, puis les arômes de vanille et de caramel fondu. C'est un vin de caractère mais aussi de charme.

Accord mets et vin

A servir entre 16°C et 18°C maximum. Le servir accompagné de viandes rouges grillées ou de gibier, excellent sur des fromages à croute et des desserts au chocolat type fondant.

Ce vin est prêt à boire et peut se conserver quatre à cinq ans.

Conditionnement « Intemporelle... »

Bouteilles de 0,75 litres par cartons de 6 bouteilles.

Prix : 14.50€ TTC à la propriété