



Appellation d'Origine Protégée FRONTON « L'instant présent... » 2017



Terroir

Vin issu de vignes qui sont plantées sur un sol composé en grande majorité de boulbène avec certaines parcelles qui sont des sols de graves constitués de nombreux cailloux et graviers en surface et d'argile en profondeur.

Assemblage

L'assemblage se fait par dégustation. Ce vin est composé de 60% de Négrette, 20 % de Syrah et 20 % de Cabernet franc.

Vinification

Une vinification traditionnelle, avec relevé de température et densité journalier afin de respecter une vinification aux alentours de 28°C, pour exprimer pleinement le cépage. Durant la vinification la cuvaison est de 10 jours avec délestage et remontage 2 fois par jour, puis l'écoulage. La fermentation Malolactique est faite par la suite, afin de conserver les arômes apportés durant la fermentation.

Elevage

L'élevage est de un an en cuve inox, pour permettre de le stabiliser et de précipiter le tartre naturel du vin. Par la suite il est mis en bouteille et commercialisé 1 an après.

Note de dégustation

La couleur est d'un rouge profond, aux reflets sombre et violacés dus au cépage de la Négrette. Au nez, on retrouve d'abord des fruits mûrs puis les fruits noirs (cerise noire) et les épices. C'est un vin de caractère avec une belle intensité aromatique qui se retrouve en bouche avec des notes de cassis.

Accord mets et vin

A servir entre 16°C et 18°C maximum.

Il accompagnera les plats du quotidien viandes grillées ou en sauce, poulets rôtis et autres plats de légume.

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

Conditionnement « L'instant présent... »

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