



Appellation d'Origine Protégée FRONTON Sans plus attendre... 2018



Terroir

Notre exploitation familiale est située au Nord de la zone d'appellation FRONTON dans le Tarn et Garonne. Vin issu de raisin de jeune vigne. 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, 30% de Syrah et 10% Cabernet Franc.

Vinification

C'est un « rosé de saignée ». Quelques heures après la cuvaison des raisins, le jus qui a récupéré la couleur est séparé de ses parties solides. Les « rosé de saignée » ont l'avantage d'être plus gras et plus fruité. Ensuite le jus est mis dans les cuves isolées afin de le descendre à une température inférieure à 10°C pendant quelques jours pour permettre la décantation. Le moût est donc acheminé dans les cuves en inox de fermentation pour transformer les sucres en alcool grâce aux levures. La température est maintenue à 15°C afin de préserver les arômes. La fermentation va se dérouler pendant quelques semaines. Ensuite le vin sera conservé dans des cuves inox dans le chai isolé afin de préserver les arômes jusqu'à la mise en bouteille.

Note de dégustation

Une robe d'un rosé gourmand, un nez intense, frais et fruité. La bouche se montre plutôt tonique, rond et persistante. Ce qui nous fait un ensemble très agréable.

Accord mets et vin

A servir entre 8°C et 12°C maximum.

Il accompagne tout un repas en été. Il peut être servi avec des salades de tomates et poivrons. Il peut également être apprécié avec du poisson à chair grasse. En ce qui concerne les desserts il est apprécié avec des desserts à fruit rouge pour rappeler le côté fruit rouge du cépage.

Ce vin doit se boire dans l'année.

Conditionnement « Sans plus attendre... »

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