

ARBORESCENCE

AOP FRONTON ROUGE 2014

Producteur :	Vignobles Arbeau
Appellation :	AOP Fronton
Cépages :	60 % Négrette, 20 % Gamay, 10 % Syrah, 10 % Fer Servadou
Terroir :	Le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.

VINIFICATION

Classique d'une durée de trois semaines, par cépages séparés, avec régulation de température. 3 remontages et 1 délestage par jour pendant la première semaine de vinification.

Une partie est élevée en fûts de chêne et une autre partie en cuve.

La durée est de 1 an en fûts et 8 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe rubis dense, nez au bouquet de fruits rouges et de fleurs capiteuses, son attaque en bouche est douce puis s'affirme dans une finale structurée.

CONSEIL

A servir entre 16 et 17 °C.

Ce vin est en harmonie avec les viandes rouges grillées et la saucisse de Toulouse.

Il est prêt à boire et peut se garder jusqu'à 4 ans.

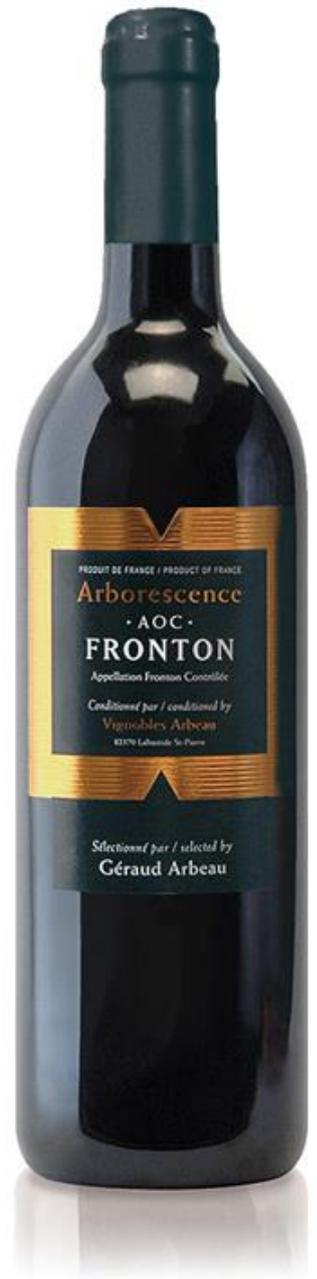
CONDITIONNEMENT

Bouteille : Ecova Evolution Bordeaux verte

Bouchon : Technique SPI 45/24

REMARQUES

Or Guide Gilbert & Gaillard 2015



12.5 % alc./vol.

750ml

contient sulfites

*L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé,
à consommer avec
modération.*

