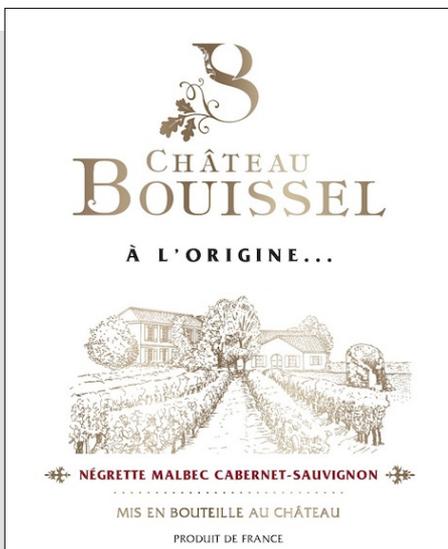


# À L'ORIGINE - ROUGE



**Millésime 2014 / 53 000 bouteilles produites**

**Profil:** une valeur sûre, l'équilibre et la rondeur

**Cépages:** Négrette, Malbec et Cabernet Sauvignon

**Appellation:** Appellation Fronton Protégée



**Terroir:** Boulbènes caillouteuses.

**Climat:** Microclimat issu du croisement entre l'influence océanique et méditerranéenne. Ce climat se distingue par un ensoleillement important et de faibles pluies, favorisant une maturation saine et développée des raisins.

**A la vigne:** Le rang de vigne est découvert au printemps et recouvert au début de l'été. Un rang sur deux est travaillé afin d'aérer la couche superficielle du sol, propice au développement racinaire en sous-sol. En alternance un rang sur deux est enherbé. Taille en guyot simple. Un effeuillage côté soleil levant (et face au vent d'autan), permet de créer une aération maximale des raisins car la Négrette est un cépage très fragile et très sensible au botrytis.

**Vinification:** Vendanges mécaniques réalisées très tôt le matin avant le levé du soleil (« à la fraîche ») pour que les raisins conservent tout leur potentiel aromatique. Eraflage puis vinification traditionnelle en cuve inox. Température de fermentation maîtrisée autour de 27° C. Macération de 10 jours.

**Elevage:** Entre 15 et 18 mois en cuve ciment.

**Dégustation:** Arômes de cassis et petits fruits rouges frais, de réglisse, et de fleurs (violette, pivoine).  
Vin séduisant, bien équilibré, aux formes généreuses.

**Mets et vin:** Vous l'apprécierez en accompagnement de viandes (volailles, rôtis), de plats exotiques, de fromages doux et toute la cuisine du Sud-ouest!  
Il n'a pas besoin de carafage.

**Service:** Il devra être servi entre 15 et 17°C.

**Garde:** N'oublions pas que le vin est un art éphémère et qu'il est bon de le déguster lorsque son potentiel aromatique est le plus expressif. Pour cette raison, ce vin peut être appréciée dès à présent et ce jusqu'à 5 ans.

