



Fronton
rouge
Cuvée Don Quichotte
2003
Domaine Le Roc

Caractéristiques

Région :	Sud-Ouest
Appellation :	Fronton
Encépagement :	60 % Negrette, 40 % Syrah
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Graves et boulbènes caillouteuses
Situation :	En plaine
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	45 hl/ha
Vinification :	Cuaison longue, pressurage doux, fermentation en cuve ciment
Elevage :	12 mois en foudre
Vinificateur :	Frédéric Ribes
Propriétaire :	Famille Ribes

Analyse

Visuel :	Robe pourpre soutenue.
Olfactif :	Le nez est très intense et complexe, marqué par des senteurs florales de Lys et de Violette. A l'aération s'ajoutent les fruits noirs, la cerise ainsi que des notes épicées de garrigue (herbe séchée, lavande).
Gustatif :	La bouche est croquante et d'un superbe volume. Le milieu de bouche est dense et onctueux avec une rémanence sur la réglisse. La finale est structurée par des tanins imposants mais fins.
Global :	Un Fronton explosif qui exprime bien le caractère floral et tonique de la negrette. Impressionnant !

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	11.80 € TTC – Tarif Club : 10.50 € TTC
Accords mets - vin :	Viandes rouges grillées
Service :	Carafes 1 heure avant de servir à 17 °C