



# Château Viguerie

## **Terre de Négrette**

*Les Rougets*

AOP Fronton rouge



*Cette cuvée 100% Négrette est issue d'un sol de rougets c'est-à-dire d'argiles rouges, chaudes l'été, typiques du terroir Frontonnais. Il en résulte une Négrette veloutée, mûre et solaire.*

**Millésime** : 2018

**Assemblage** : 100% Négrette

**Vinification et élevage** : Vendange à haute maturité de Négrette de faible rendement. Égrappage, pigeage quotidien pendant la fermentation à températures maîtrisées. Macération de trois semaines en cuve béton.

**Note de dégustation** : Robe pourpre foncée et brillante, nez intense et mûr de fruits rouges et noirs, bouche suave et épicée, belle longueur en bouche

**Température de service** : 16°C, idéalement carafé une heure avant le service

**Accords mets-et-vins** : servir avec un gigot d'agneau, un magret de canard avec une sauce cerise, un lapin à la moutarde ou un dessert au chocolat noir intense

**Garde** : 5 ans