



Château Viguerie

Terre de Négrette

Les Boulbènes

AOP Fronton rouge



Cette cuvée 100% Négrette est issue d'un sol de boulbènes c'est-à-dire de limons fins et frais typiques du terroir Frontonnais. Il en résulte une Négrette veloutée, fraîche et florale.

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 complexe de fruits noirs frais et de violette. Bouche fraîche et veloutée, belle finale épicée.

Température de service : 16°C

Accords mets-et-vins : servir avec une daube de bœuf, un plateau de charcuterie, des tartelettes de girolles ou encore un chapon rôti

Garde : 5 ans