

## LES SANSONNETS

AOP FRONTON ROUGE



**Millésime** : 2019

**Assemblage** : 65% Négrette, 20% Syrah, 10% Cabernet franc, 5% Gamay



**Vinification** : Fermentation en cuve de petite capacité (80 hl) thermorégulée (24-26°C) puis macération de 12 jours avec de fréquents remontages. L'assemblage a lieu au printemps, 1 ou 2 mois avant la mise en bouteille.



**Dégustation** : Robe rouge foncé, teinte violette, nez intense sur des notes de fruits rouges (cassis, mûres) et de fleurs (pivoine).

Une bouche souple, typée par la négrette.



**Température de service** : 15 - 17 °C

**Accords mets-et-vins** : Plats quotidiens, viandes grillées ou en sauce, poulets rôtis et autres plats de légumes et viandes variés.

**Garde** : 5 - 6 ans

### CONTACT

Sylvain & Simon BOCQUIER, Vignerons - 45 Rue de la Forge, 31340 Villemur-sur-Tarn

Tel : 05 61 82 14 97 - Mail : [chateaulacouteliere@orange.fr](mailto:chateaulacouteliere@orange.fr)

[www.chateaulacouteliere.com](http://www.chateaulacouteliere.com)