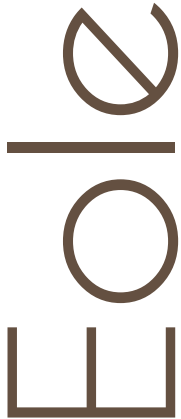


## AOP Fronton

50% Négrette  
25% Syrah  
25% Cabernet Franc



### VINIFICATION

*Vendange parcellaire et à maturité, foulage, macération pendant 48 heures, fermentation avec maîtrise des températures et enfin macération post fermentaire pendant 8 à 10 jours. L'élevage se fait en cuve pendant 6 à 12 mois, puis passage en fût (2 à 3 vins) pendant une durée variable (minimum 6 mois).*

### REVUE DE PRESSE

*" ...Excellent, très classique, aux tanins fermes mais bien soyeux, intense en couleurs et en arômes... "*

*" ...Jolie robe aux reflets grenat. Nez concentré de fruits noirs évoquant le cassis, le bigarreau.. Un vin ample, structuré dont on apprécie la trame tannique... "*

*" ...Mûr, fin élégant, avec de bons tanins. Bon fruit... "*

### VINIFICATION

*Harvesting of perfectly ripe grapes, each parcel being managed separately at the best moment. Crushing, cold maceration for 48 hours, fermentation with strict temperature control followed by a post fermentation maceration for 8 to 10 days. Ageing in vats for 6 to 12 months, then the wine is transferred to oak casks (2 to 3 wines) where it stays for 6 months at least.*

### PRESS REVIEWS

*" ... Excellent, very classical, with firm and velvety tannins, a good colour and aroma intensity... "*

*" ... Beautiful dark-red robe. Concentrated nose of black fruit reminding of blackcurrant and ripe cherry. An ample, structured wine, with pleasant balanced tannins... "*

*" ... Ripe, fine, elegant, with balanced tannins and fruit... "*

*Eole  
Eole  
Eole  
Eole  
Eole  
Eole*

