

Tradition

AOP Fronton

50% Négrette
30% Syrah
20% Cabernet Franc



VINIFICATION

Foulage, saignée, débouillage à froid (24 à 36 heures), fermentation en cuve avec maîtrise des températures à 18°. L'élevage se fait en cuve à l'abri de l'air.

REVUE DE PRESSE

" ... Robe rouge clair. Nez de fruits rouges mûrs. Bouche puissante, chaleureuse, un peu ferme. On retrouve l'ambiance épanouie du nez... "

" ... Robe rosée assez soutenue, limpide. Nez personnalisé de fruits rouges, évoquant notamment la fraise mûre. La bouche est charnue, équilibrée, très expressive. Le fruit est net et persistant. Un rosé structuré, accompli, pour la table... "

" ... Bon, fruité (framboise), très abordable... "

VINIFICATION

Crushing, saignée, cold settling (24 to 36 hours), fermentation in vats with strict temperature control at 18°C. Ageing in vats.

PRESS REVIEWS

" ... Intense clear pink robe. Original nose of red fruit, reminiscent of ripe strawberry. Very full, balanced, expressive mouth. Neat persistent fruit. A structured and perfectly balanced rosé, ideal for meals... "

" ... Nice, fruity (raspberry), very affordable... "

Tradition
Tradition
Tradition
Tradition
Tradition
Tradition

