LE ROC

AOC FRONTON DON QUICHOTTE

Cépages

Négrette	60 %
Syrah	40 %

Terroir

Cette cuvée est issue d'une sélection de parcelles plantées sur un terroir de boulbènes caillouteuses.Le rendement est faible (40 hl), et les raisins sont naturellement riches et concentrés sur ces parcelles.

Vinification

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage.
Chaque cépage est vinifié séparément pendant 4 semaines environ avec un contrôle des températures.
Pour cette cuvée, nous pratiquons la technique du pigeage, qui favorise une extraction différente : davantage d'arômes, tannins plus souples.
L'élevage de 18 mois se fait en foudres de 20 hl et en barriques de 400 l.
Comme pour la Cuvée Réservée, Don Quichotte n'est ni collé, ni filtré.

Dégustation

La robe est d'un rouge profond. Le nez très épicé et complexe, domine par ses arômes de fruits noirs, mais aussi avec quelques touches de framboise.
C'est une bouche très aromatique que l'on a dès le départ. Les tannins sont fondus et laissent en bouche une sensation soyeuse.C'est un vin juteux, onctueux.
Don Quichotte est notre fierté!
N'hésitez pas à le servir sur un plat épicé, chaleureux et généreux.