



# LE ROC AOC FRONTON

# FOLLE NOIRE

## Cépages

C'est un vin de Négrette.

## Terroir

Les parcelles sont plantées avec une densité de 5000 pieds/Ha, sur un terroir particulier de Fronton : boulbènes de type "rougets" en surface, et d'argiles riches en oxyde de fer en profondeur. Le rendement est de 50 hl/ha.

## Vinification

La mise en cuve se fait par simple gravité et sans foulage. La Négrette est vinifiée de manière traditionnelle pendant 2 semaines environ. La vinification se fait dans des cuves ouvertes de faible contenance, ce qui permet un meilleur contrôle des températures (25 à 28°). L'élevage dure de 8 mois à 10 mois en foudre de 20 hl.

## Dégustation

Avec sa robe burlat et brillante, cette cuvée a un nez de cerises noires et de fleurs délicates. La bouche, surprenante de caractère, ne triche pas. On y retrouve l'intensité aromatique, accompagnée par des tannins très veloutés. Cette cuvée appelle à grignoter, à saucissonner et soutient remarquablement la conversation.

