



TERROIR

Fronton, Occitanie, France

CÉPAGES

Négrette

HISTOIRE

La Négrette, c'est de la chair et de l'intensité, des notes de framboises, de mûres et de myrtilles des bois, une pointe de réglisse aussi. En ouvrir une bouteille, c'est partir en voyage dans la Ville rose.»

— Anne ARBEAU (Vigneronne)

La structure Vignobles Arbeau est certifiée AB depuis 2019 et le domaine Château Coutinel, 52 hectares est certifié HVE3 depuis le millésime 2018 et certifié bio depuis 2021.

Terroir Boulbène sablo-limoneux et parfois graveleux.

NOTES DE DÉGUSTATION



LA ROBE

Fluide.



LE NEZ

Parfums de réglisse et de violette.



EN BOUCHE

Un croquant soyeux de tanins en équilibre, avec une finale en bouche ardente.

COULEUR

● Rouge

FORMATS



75 cl

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve à 26°C de température. Cuvaison de trois semaines avec un remontage par jour sans oxygène.

ACCORDS METS-VINS



Un Fronton à marier avec une omelette aux cèpes, une daube ou encore du rougail saucisse.