



AOC Fronton Domaine de Rabany



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble :

Racheté en 1991, par Marie Cécile et Ali Mahmoudi, le Domaine de Rabany a subi de profondes transformations. Au cœur d'un vignoble de 35 hectares, le vigneron se plaît à recevoir avec générosité et jovialité, dans ce lieu où règne un esprit différent, un esprit persan, né de leur rencontre. Entre tradition et modernisme, il a su conjuguer la magie du Terroir à la passion pour que naisse des vins uniques procurant plaisir et émotion.

Superficie : 9 ha de vigne

Age des vignes : 16 ans en moyenne

Encépagement : Negrette 70% (cépage exclusivement Frontonnais), Cabernet Franc 25% et Gamay 5%

Terroir :

Majoritairement de Gravier. Il est également sablo limoneux avec des bouldiers. Enherbement naturel contrôlé, avec labour du sol un rang sur deux..

Vinification :

Classique, longue macération de 2 à 4 semaines. Vinification par cépages séparés dans les cuves de 150 hectolitres. 12 mois en fût. Contrôle des températures

Degrés d'Alcool : 11.5°

Dégustation :

L'œil : Robe profonde d'un rouge cerise griotte

Le nez : intense de fruits rouges et de réglisse avec une touche de violette et d'épices.

La bouche : Equilibrée offre une souplesse et une note de boisé qui vous donnera dès maintenant un plaisir accompli

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 16 et 18°C max

Suggestion culinaire : viandes grillées ou en sauces ou avec les plats régionaux du Sud-Ouest, gibiers à plumes et les fromages.

Conservation :

Vous pouvez le boire dès maintenant ou le garder de 3 à 6 ans

