

FICHE TECHNIQUE

Finca



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Élevé en fût de chêne 18 mois.

Nez d'épices douces et poivré, notes de mûres et de cassis.

Les tanins sont enrobés, soyeux et veloutés.

Assemblage :

Négrette, Syrah, Cabernet Franc.

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2020



FICHE TECHNIQUE

*Ô Grand R
Blanc*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Belle robe or aux légers reflets verts. Nez très aromatique de fleurs blanches, d'agrumes. Notes beurrées et torréfiées.

Bouche ample se terminant sur une longue finale. Bel équilibre entre richesse et fraîcheur.

Assemblage :

100% Chardonnay

Appellation :

Vin De France

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

*Ô Grand R
Rosé*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Belle couleur pâle au nez de groseille fraîche et d'agrumes.

Un nez très intense et fruitée.

La bouche est douce, suave et gourmande.

C'est un rosé de gastronomie

Assemblage :

Négrette, Syrah

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

*Ô Grand R
Rouge*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

L'assemblage inédit de la négrette et du cabernet sauvignon.

Un vin velouté, rond et suave. Des notes de fruits mûrs, une finale élégante. Un vin féminin pour le plus grand plaisir des hommes.

Assemblage :

Négrette, Cabernet Sauvignon

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

*Authentique
Moelleux*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Voici le dernier né de la gamme Authentique.
Un vin aux arômes intenses de pêche blanche et de
fruits exotiques.

Il offre une bouche veloutée et délicate.
Idéal sur vos apéritifs, foie gras, fromages pâtes
persillées et tarte tatin caramélisée.

Assemblage :

Gros manseng, Petit manseng.

Appellation :

IGP Comté Tolosan

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

Authentique Blanc



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un Vin plaisir , à partager avec vos amis, en apéritif, avec des crustacés et poissons.

Viandes, volailles, sauce suprême, fromages. Des arômes intenses, d'agrumes et de fleurs blanches. Un vin croquant, gourmand avec une belle longueur.

Assemblage :

Sauvignon Blanc, Chardonnay

Appellation :

IGP Comté Tolosan

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

*Authentique
Rosé*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un rosé aux notes d'agrumes et de groseilles.

C'est un rosé sec et de gastronomie, une belle matière pleine de fraîcheur. Couleur claire et éclatante. 100% saignée.

Assemblage :

Négrette, Syrah, Gamay

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2023



FICHE TECHNIQUE

*Authentique
Rouge*



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un vin fruité, léger et gourmand; aux notes de cassis, belle épice.

Un joli nez intense accords pluriels sur la gastronomie.
Peux être bu légèrement frais.

Assemblage :

Négrette, Syrah, Cab. Franc, Cab. Sauvignon

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

Bodega Blanc



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un Vin plaisir , à partager avec vos amis, en apéritif, avec des crustacés et poissons.

Viandes, volailles, sauce suprême, fromages. Des arômes intenses, d'agrumes et de fleurs blanches. Un vin croquant, gourmand avec une belle longueur.

Assemblage :

Sauvignon Blanc, Chardonnay

Appellation :

IGP Comté Tolosan

Millésime

2022



FICHE TECHNIQUE

Bodega Rosé



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un rosé aux notes d'agrumes et de groseilles.

C'est un rosé sec et de gastronomie, une belle matière pleine de fraîcheur. Couleur claire et éclatante. 100% saignée.

Assemblage :

Négrette, Syrah, Gamay

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2023



FICHE TECHNIQUE

Bodega Rouge



ROUMAGNAC
LE VIGNOBLE TOULOUSAIN

Le Vin

Dégustation :

Un vin fruité, léger et gourmand; aux notes de cassis, belle épice.

Un joli nez intense accords pluriels sur la gastronomie.
Peux être bu légèrement frais.

Assemblage :

Négrette, Syrah, Cab. Franc, Cab. Sauvignon

Appellation :

Appellation Fronton Protégée

Millésime

2022

