



SO2518



La FOLLE  
NOIRE  
d'AMBAT

**Nom**

Cuvée **La Folle Noire d'Ambat**

**Millésime**

**2011**

**Appellation**

Fronton AOC

**Cépages**

100% Négrette

**Vendanges**

Vendanges manuelles.

**Vinification & élevage**

La mise en cuve se fait par simple gravité avec un léger 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.

**Accompagnement**

La fraîcheur et le fruit de ce vin peuvent accompagner les terrines, tapas, grillades et viandes rouges

