



ROUMAGNAC

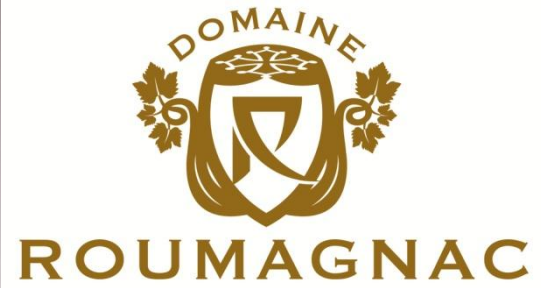


Le domaine

Il est situé dans le petit Hameau de Raygades sur la commune de Villematier en Haute Garonne (31340) sur la route des vignes ; un nom de prédilection où il s'étend sur 14 hectares, à la frontière entre la 2ème et la 3ème terrasse entre le Tarn et la Garonne au Nord de Toulouse.

MR CHÊNE

Classé au patrimoine, il est estimé à 350 ans !
Il est l'emblème du domaine,



L'histoire

Héritier d'une longue tradition familiale, où le savoir faire et l'expérience transmis depuis 4 générations permet d'élever des vins aux caractères authentiques.

Avec à l'esprit l'obsession constante de respecter la terre et la vigne, ce couple unis pour le meilleur et pour servir !

Le désir de défendre les couleurs du domaine, redoré son blason en lui rendant toutes ses lettres de noblesse.

En Bref, on a le vin en poupe !



Le terroir

Le domaine s'étend sur 14 hectares, nous sommes situés à la frontière de la 2^{ème} et de la 3^{ème} terrasse entre Tarn et Garonne,
Un terroir de Boulbènes, Rougets et Graves

Encépagement :

- La Négrette une exclusivité Mondiale !!
-
- La négrette compose 50% de nos assemblages et 7 Ha de nos parcelles.
- D'autres cépages parmi les plus grands sont aussi présents sur le domaine :
 - - La syrah 2 ha
 - - Le cabernet franc 2 ha
 - - Le cabernet sauvignon 1ha
 - - Le gamay 2ha

R COMME RAISIN,
R COMME ROUMAGNAC



ROUMAGNAC
www.domaineroumagnac.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Rouge Authentique 2011

Médaille d'or concours vins du sud ouest 2013



Encépagement : 50% Négrette, 25% Syrah, 13% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc,

La robe est soutenue et brillante avec une nuance rubis aux reflets pourpre
L'expression est intense : les fruits rouges frais (groseille et cassis) se mêlent avec délice à la réglisse

c'est un vin léger, fruité et gourmand.

La Négrette confère ses arômes de fruits rouges et sa finale réglisée,
La Syrah apporte un côté épicé.

Le Cabernet Sauvignon offre une belle structure et un bel équilibre.

le Cabernet Franc, c'est de la fraîcheur à l'attaque.

Un vin aux accords gastronomiques pluriels.

Il accompagnera vos moments choisis, dans le silence, le partage, le plaisir et la passion.....

Servir entre 17°C et 18°C

Existe aux formats 50cl, 75cl et Magnum 150 cl

NOUVEAUTÉ : LA FILLETTE

Rouge et Rosé AUTHENTIQUE 500 ML



Rosé Authentique 2012



Un rosé de Saignée, vendangé la nuit afin de conserver la fraîcheur aromatique. Il s'agit donc du premier jus, le plus noble et le plus fruité. 60% Négrette, 20% Syrah, 20% Cabernet Franc.

La robe est très claire, sa couleur vous laisse plonger dans sa transparence,

L'expression : Le nez est très intense et élégant.

Les notes aromatiques offrent une partition de fruits rouges frais (groseille) et d'agrumes (pamplemousse).

Ses notes de fruits et de légèreté, combleront les désirs du féminin/masculin

Il saura vous accompagner tout l'été et vous ensoleiller tout au long de l'année.

Servir entre 8°C et 10°C

Existe aux formats 50cl, 75cl et Magnum 150cl

Rouge Premium Ô Grand R 2011

Classé Grande Réussite par la Revue du Vin de France

Médaille d'Argent concours Paris 2013



Issu de parcelles sélectionnées ; les plus anciennes vignes du domaine, il s'agit d'une édition limitée.

Naît d'une alliance de notre Négrette emblématique avec ses arômes de fruits rouges et de réglisse et du cabernet sauvignon offrant toutes ses vertus d'équilibre et de structure,

Un nez intense, une matière mûre et suave offrant des tanins fondus.

Ce millésime est donc prêt à boire mais pourra aussi se conserver 3 à 5 ans, avec de belles promesses.

A déguster entre 15° et 17°, il accompagnera viandes rouges, une cuisine terroir ou exotique.

Existe au format 75cl et Magnum 150cl



NICOLAS ROUMAGAC - DOMAINE ROUMAGNAC
HAMEAU DE RAYGADES 31340 VILLEMATIER – SUD OUEST – France
Tél : 06.80.953.408.

Email : contact@domaineroumagnac.fr

SITE : www.domaineroumagnac.fr