



# Château Viguerie

## La Croix de l'Agneau

### AOP Fronton rouge



*Avec la Croix de l'Agneau, découvrez un Fronton intense et solaire, aux arômes puissants de fruits noirs mûrs et d'épices.*

**Millésime** : 2018

**Assemblage** : 70% Négrette, 25% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

**Vinification et élevage** : La vinification est traditionnelle. Les raisins sont récoltés à haute maturité avant une macération de 3 semaines en cuve béton. L'élevage se fait en cuve béton pendant 18 mois.

**Note de dégustation** : Robe rouge profond, un nez mûr de type méridional. La bouche est fraîche avec une belle structure tannique et une bonne persistance.

**Température de service** : 16°C

**Accords mets-et-vins** : magret de canard, tajine d'agneau, ribs de porc rôties, plateau de fromages

**Garde** : 5 à 7 ans