

Commentaires de dégustation des vins primés :

Château Carrol de Bellel « Cuvée Gino » : Rouge 2010

Nez fruité intense sur la mirabelle mûre, bouche ample et fraîche toute en rondeur. Notes de pruneau. Finale souple et soyeuse.

Château Plaisance « Tot ço que cal » : Fût de Chêne 2010

La robe est soutenue. Belle complexité sur des notes de violette, fruits noirs et réglisse mentholée. Tanins veloutés et boisés harmonieux.

Accord : pièce de bœuf de l'Aubrac.

Château Laymajoux : Rouge 2011

Vin profond, très aromatique par son approche florale de violette complétée de fruits rouges et noirs bien mûrs. Volume sur la fraîcheur, arômes de bouche très épicés. Vin tout en finesse. Accompagnera bien les grillades d'été mais aussi les cassoulets.

Château La Coutelière « Convoitise » : Rosé 2011

Couleur claire peu marquée. Fraicheur présente et vivacité. Croquant et aromatique à souhait. Couleur soutenue orangée, friand, gourmand. Finale fruits rouges et épicés.

Domaine de Lescure « A l'Avenir » : 100 % Négrette 2011

Nez floral, violette, ample, frais et gras, tanins soyeux, épicés.

Château Font Blanche 2009 : coup de cœur des sommeliers cuve

Couleur profonde, bouche pleine, beau volume et des arômes très épicés. Tanins mûrs, belle longueur. Accord selle d'agneau farcie et haricots tarbais à l'ail de Cadours.

Château La Loge « Cuvée Cédrus » 2009 : coup de cœur des sommeliers fût

Nez épicé et fruité, tanins ronds, belle bouche. Finale longue. Accord : caille farcie aux airelles.

**Merci de votre visite
et rendez-vous l'an prochain**

Fronton, Saveurs et Senteurs

XXIV^{ème}

Grand Concours des Vins de Fronton

PALMARES

Samedi 18 Août 2012

Fronton, Saveurs et Senteurs
Maison des Vins – 140, allée du Château - BP 15 - 31620 Fronton

A.O.C. FRONTON ROUGE 2010
Prix du Conseil Général de la Haute-Garonne

Médaille d'Or : Château Carrol de Bellel « Cuvée Gino »
Médaille d'Argent : Château Boujac « Kéline »
Médaille d'Argent : Château Bouissel « Classic »
Médaille de Bronze : Château Belaygues
Médaille de Bronze : Domaine des Pradelles



A.O.C. FRONTON ROUGE 2011
Prix de la Mairie de Fronton

Médaille d'Or : Château Laymajoux
Médaille d'Argent : Domaine Pradelles « Légende »
Médaille d'Argent : Château Cahuzac
Médaille de Bronze : Château Ferran



Challenge Bouchons Trescases
Meilleur Vigneron Frontonnais
de l'année 2012 :

Château Bouissel
Château Joliet



Coup de cœur des Sommeliers :

Vin élevé en cuve antérieur à 2010 :
Château Font Blanque 2009

Vin élevé en fût de chêne antérieur à 2010 :
Château La Loge « Cuvée Cedrus » 2009

A.O.C. FRONTON ROUGE ELEVE EN FÛT 2010
Prix du Conseil Général du Tarn et Garonne

Médaille d'Or : Château Plaisance « Tot ço que cal »
Médaille d'Argent : Château Viguerie de Beulaygue « Les Aieux »
Médaille de Bronze : Château Joliet « L'Aristo »
Médaille de Bronze : Château La Colombière « Bellouquet »



A.O.C. FRONTON ROSE 2011
Prix de la Chambre d'Agriculture

Médaille d'Or : Château La Coutelière « Convoitise »
Médaille d'Argent : Château La Colombière « Vin Gris »
Médaille de Bronze : Domaine des Pradelles



A.O.C. FRONTON 100 % NEGRETTE 2011
Prix du Syndicat des Vins de Fronton

Médaille d'Or : Domaine de Lescure « A l'Avenir »
Médaille d'Argent : Château Bouissel « La Négrette »
Médaille d'Argent : Château Cransac « Résolument Négrette »
Médaille de Bronze : Château Viguerie de Beulaygue « Négrette »



BLANC MOELLEUX 2010 ou 2011
Prix du Crédit Agricole

Médaille d'Or : Domaine Joliet « Folie Douce »
Médaille d'Or : Domaine Viguerie de Beulaygue « L'Ondenc »

BLANC SEC 2011
Prix du Crédit Agricole

Médaille d'Or : Domaine Joliet « Eclipse »