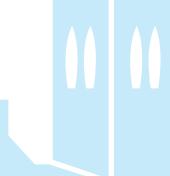
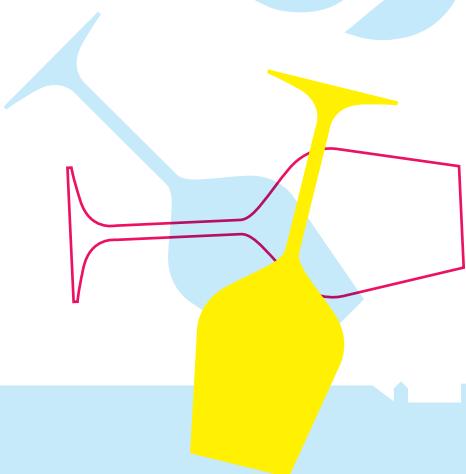


FRONTON SAVEURS & SENTEURS

22, 23 et 24 août 2025

36^e Fête des Vins de Fronton

RÉSULTATS Concours 2025





CATÉGORIE ROSÉ AOP FRONTON

> *Prix de la CCI Toulouse 31*

Médaille d'or :

> CHÂTEAU BOUISSEL,
Emma, 2024

Œil : jolie robe pétales de rose, arômes de petits fruits rouges framboisés. Belle complexité sur un équilibre entre densité et fraîcheur. Un rosé d'apéritif comme de table.

Accord : rouget en papillote parfumé au fenouil.

Médaille d'argent :

> DOMAINE ROUMAGNAC,
Authentique rosé, 2024

Œil : couleur rose pâle. Nez très expressif, dominé par les agrumes roses. En bouche, vin très gourmand, avec une belle matière soutenue. Les arômes perçus au nez se retrouvent bien en bouche. Idéal en apéritif.

Accord : tapas ou ceviche de daurade.

CATÉGORIE BLANC SEC

> *Prix de la Ville de Fronton*

Médaille d'or :

> BELAYGUES,
Nectar de Bouysselet, 2024

Œil : robe jaune pâle. Nez fruité, fin et frais, avec des notes de poire citronnée. Ensemble subtil et bien équilibré, d'une belle fraîcheur.

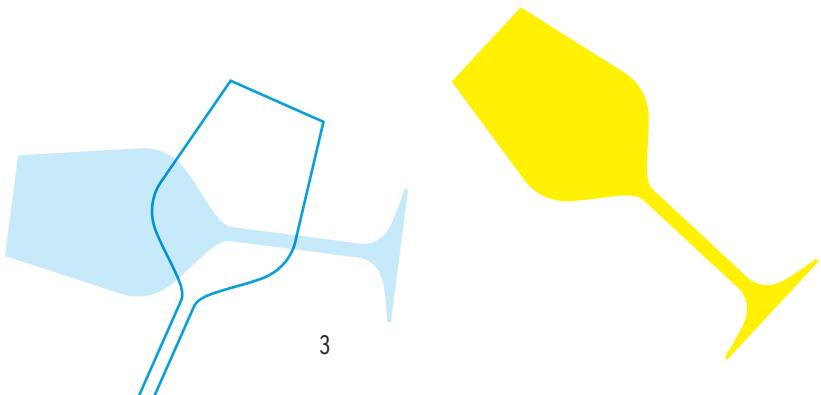
Accord : apéro entre copains, accompagné d'une planche de charcuterie, de carpaccio de Saint-Jacques et de crustacés.

Médaille d'argent :

> JOLIET,
Blanc sec, 2024

Œil : robe jaune pâle. Nez fruité et frais, avec des notes de coing, poire florale et abricot. En bouche, velouté, fruité, équilibré, pour un ensemble plaisant et harmonieux.

Accord : viande blanche ou poule noire de Gascogne.



CATÉGORIE BLANC DOUX OU MOELLEUX

> *Prix de Groupama*

Médaille d'or :

> BELLEVUE LA FORÊT, *Vendange d'Automne doux, 2024*

Œil : jaune paille, nez expressif sur des notes de miel et de fleurs d'acacia, belle explosion exotique avec une complexité étonnante. Bel équilibre acidité-sucré qui en fait un vin doux mais frais, sans lourdeur.

Accord : sur des sushis à l'apéritif ou en dessert, sur des financiers pistache et mûres de platane avec un siphon de sureau.

Médaille d'argent :

> DOMAINE DE ROUMAGNAC, *Authentique moelleux, 2024*

Œil : or blanc, très floral, avec des notes de mangue et une belle complexité. Suave sur la mangue, avec une belle persistance et une acidité fine et équilibrante en bouche.

Accord : une belle salade de fruits, une pavlova ou une tarte chèvre-miel.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON TRADITION

> *Prix du Conseil Départemental de Tarn et Garonne*

Médaille d'or :

> CHÂTEAU BAUDARE,

Sélection de Vieilles Vignes, 2019

Œil : rouge grenat sombre, intense, avec des notes épicees et de fruits mûrs. Chaleureux, belle intensité, équilibre entre tannins soyeux, fruits et épices soulignés, avec beaucoup d'harmonie.

Accord : agneau rôti au thym.

Médaille d'argent :

> CHÂTEAU DE BELAYGUES,

Utopia, 2022

Œil : couleur rouge rubis, élégant et frais, aux notes de petits fruits rouges. Jolie tension de fraîcheur, avec élégance et complexité.

Accord : à boire frais avec des grillades.

CATÉGORIE ROUGE AOP FRONTON CUVÉE 100 % NÉGRETTE

- > *Prix du Syndicat des Vignerons de l'AOP Fronton*
- > *Prix de la Chambre d'Agriculture de la Haute Garonne*

Médaille d'or :

- > DOMAINE DES PRADELLES,
100sations, 2023

Œil : robe soutenue et profonde.

*Joli nez fruité mûr : prune, pruneau,
mûre à confit, avec une pointe animale.*

*En bouche, soyeux, mûr, notes de réglisse,
très charmeur.*

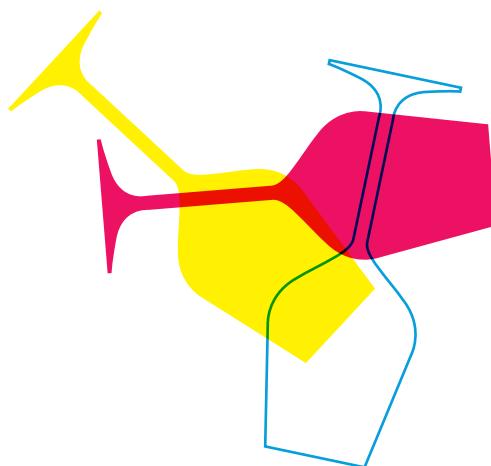
Accord : salmis de pintade ou mousse au
chocolat.

Médaille d'argent :

- > VINOVALIE,
Les Hauts de Gabi, 2019

*Œil : robe soutenue et profonde.
Frais, épicé, avec des notes de fruits
rouges et fruits noirs.*

Accord : phouma grillé (porc ibérique),
terrine de porc noir ou porc aux épices.



CATÉGORIE

ROUGE AOP FRONTON CUVÉE HAUT DE GAMME

> *Prix du Conseil Départemental
de la Haute Garonne*

Médaille d'or :

> CHÂTEAU DE BELAYGUES,
Canard Élégant, 2022

*Œil : robe cerise intense aux reflets
violines. Nez de cerise griotte et fruits
noirs gourmands. On retrouve également
des notes tourbées. Structure importante
avec des tanins intenses et veloutés.
Un vin riche, intense et gourmand, avec
un joli potentiel.*

Accord : côte de porc noir de Bigorre,
grillée avec ail et romarin.

Médaille d'argent :

> CHÂTEAU CLAMENS,
Caractères, 2022

*Œil : robe cerise très intense, nez
puissant et dense, porté par des notes de
vanille et de grillé. Beaucoup de sucrosité
en bouche. Un vin dense et gourmand,
riche et puissant, soutenu par le bois.*

Accord : gigot d'agneau avec un joli jus
de viande.

CATÉGORIE

ROUGE AOP FRONTON VIEUX MILLÉSIMES

> *Coups de cœur des sommeliers*

Médaille d'or vin élevé en cuve :

> CHÂTEAU BAUDARE,
Cuvée des 5 cépages, 2019

*Œil : avec un début d'évolution très
couvert, fruits noirs confitürés, notes
épicées, rondeur, belle densité, finale
fraîche.*

Accord : carré d'agneau rôti en croûte
d'épices, haricots tarbais dans leur jus,
1/2 tomate grillée.

Médaille d'or vin élevé en fût :

> DOMAINE LE ROC,
Don Quichotte, 2022

*Œil : robe sombre évoluée vers le vieux
rose. Premier nez de fruit noir et poivre.
Deuxième nez thym, laurier, tapenade.
Bel équilibre sur des tanins très enrobés,
avec une finale très fraîche et réglisse.*

Accord : côte de bœuf de l'Aubrac, sauce
à l'échalote, ail frais de Beaumont-
de-Lomagne, légumes de saison à la
plancha.

VINS « HORS CATÉGORIE »

> *Prix de la Communauté de Communes du Frontonnais*

Médaille d'or :

> LE ROC, *Roc'Ambulle*, 2024

Œil : rosé, fruits rouges, végétal, notes amères, bulles présentes, assez vif, pas sucré, bulles typiques d'apéritif, à servir très frais.

Accord : apéritif, tartare de saumon.



