

## *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 Blaque 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<sup>ème</sup>

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 antérieure à 2010 :

**Château Font Blaque 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 »