

Château Bellevue La Forêt

LA FORÊT ROYALE

A.O.P FRONTON






Identité

Couleur : Rouge
Cépages : Negrette 55%
Syrah 45%
Degré : 14.5% vol

Caractéristiques techniques

Cépage par cépage suivant la méthode bordelaise. Parcelles de vieilles vignes sélectionnées au moment des vendanges. Température soigneusement régulée de 26 à 28°C en fonction des cépages. Durant les fermentations, les temps de remontages sont personnalisés cuve par cuve en recherchant la finesse et la noblesse des tanins. Selon les cépages, la cuvaison dure 3 à 4 semaines. Elevage un an en fût de chêne de un et deux vins, tout en passant en cuve afin de finir en bouteille. Temps de garde : de 7 à 8 ans en cave tempérée
Sol : Présence de fer et de quartz dans un sol graveleux

Dégustation

-  Robe grenat profond très dense
-  Nez intense et complexe de vanille, pain d'épice, réglisse et d'eucalyptus
-  Bouche harmonieuse, souple fine et gourmande. Des arômes poivrés et réglissés avec une jolie longueur sur le cacao amer.



92 pts - Decanter 2022

92 pts - Double-Or - Gilbert & Gaillard 2022

Or - Vignerons Indépendants 2022



fiche technique pdf



CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT - 5580 route de Grisolles - 31620 Fronton - France
+33 (0)6 46 53 54 13
www.chateaubellevuelaforet.com - contact@chateaubellevuelaforet.com

