Château Bellevue La Forêt

Originel blanc

I.G.P COMTE TOLOSAN

Identité

Couleur : Blanc
Cépage : Viognier 100%
Degré : 12.5% vol

Caractéristiques techniques

Nôtre blanc sec est vendangé durant la nuit. Les grappes sont totalement éraflées, légèrement foulées puis pressurées à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée permettant une meilleure extraction des constituants du raisin.
Le moût est soigneusement protégé de l'oxydation, il est débourbé à froid et mis en fermentation. Celle-ci est lente (3 semaines) et se déroule dans une cuve thermorégulée en acier inoxydable entre 14 et 15°C. Dès la fin de la fermentation, le vin soutiré est bâtonné et élevé sur lies fines durant plusieurs mois.
Il est ensuite clarifié et stabilisé avant la mise en bouteilles.

Temps de garde : 2 ans en cave tempérée

Sol : présence de quartz dans un sol pauvre et graveleux

Dégustation

La robe est jaune pâle et lumineuse

Nez de chèvrefeuille et de fleurs comme l'acacia. Des notes de fruits à chair blanche tel que la poire, la pêche

L'attaque est puissante et ample. Le palais est équilibré et rond avec une fraîcheur printanière

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

CHATEAU
Bellevue La Forêt