

# Château Bellevue La Forêt

## Originel rosé

### A.O.P FRONTON






#### Identité

Couleur : Rosé  
Cépages : Negrette 90%  
Gamay 10%  
Degré : 13.00% vol

#### Caractéristiques techniques

La vendange s'effectue de nuit ainsi que durant les heures matinales de la journée.  
La grappe est éraflée puis légèrement foulée pour finir pressurée.  
Les moûts sont soigneusement protégés de l'oxydation par inertage tout au long de la vinification.  
Les cépages sont vinifiés séparément.  
Les moûts débourbés fermentent très lentement (3 semaines) à 17°C.  
Dès la fin des fermentations, le vin est bâtonné et élevé sur lies fines durant plusieurs mois et dégusté régulièrement  
Temps de garde : 2 ans en cave tempérée  
Sol : Présence de fer et de quartz dans un sol graveleux

#### Dégustation

 Robe pétale de rose pale, limpide et brillante  
 Nez légèrement acidulé, fleuri avec des notes de mangue et de melon  
 Bouche fraîche, vive et bien équilibrée rappelant la cerise. Une finale sans amertume longue et agréable

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

1 Etoile Guide Hachette 2024



fiche technique pdf