

Château Bellevue La Forêt

Vendanges d'Automne

I.G.P. COMTE TOLOSAN



Identité

Couleur : Blanc Doux
Cépages : Rousanne 50%
Petit Manseng 50%
Degré : 13.5% vol

Caractéristiques techniques

Vendangés après tous les autres cépages du domaine, les grappes sont très mûres et présentent alors une forte concentration en sucre. Cueillies durant les heures matinales et fraîches de la journée, les grappes sont totalement éraflées, légèrement foulées puis pressurées à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée. Le moût est soigneusement protégé de l'oxydation, il est débourbé à froid et mis en fermentation. Celle-ci est très lente (4 à 5 semaines) et se déroule dans une cuve thermo-régulée en acier inoxydable entre 15 et 17°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 : de 9 à 10 ans en cave tempérée
Sol : Présence de fer et de quartz dans un sol graveleux.

Dégustation

👁️ La robe est jaune légèrement dorée, brillante et lumineuse

👃 Nez de fleurs agréablement toastées comme l'acacia, de miel et de fruits exotiques

👄 En bouche l'attaque est élégante et suave. les notes d'ananas et de pêche prédominent. Finale longue et finement acidulée.



fiche technique pdf

