

# "CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT " rouge 2015

*A.O.P. Fronton*

## **VIGNOBLE**

Le Frontonnais, vignoble toulousain, s'étage sur les larges terrasses entre Garonne et Tarn en quittant Toulouse par la rive droite.

## **TERROIR**

La présence de fer et de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet à la Négrette d'exprimer son caractère très spécial, aux arômes de violette et de fruits noirs (mûre-cerise-cassis). Un vin sincère, inimitable, qui ne peut renier son terroir d'origine.

## **CEPAGES**

55 % Négrette, 20 % Syrah, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc.  
La Négrette, cépage unique au monde, est apparue au XII<sup>ème</sup> siècle sous le nom de « MAVRO » (noir en grec) rapportée de Chypre par les Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Exigeante, elle s'est acclimatée dans ce seul terroir de Fronton ; la Négrette est l'un des rares cépages révélant dans le vin des arômes identiques à ceux que l'on retrouve en croquant le raisin frais.

## **VINIFICATION**

Les cépages sont vinifiés séparément suivant la méthode bordelaise. Les températures de fermentation (26 à 28°C) ainsi que les remontages varient en fonction des différents cépages afin de mettre en évidence leurs qualités respectives. Dès la fin des fermentations alcooliques, un apport ménagé d'oxygène par micro-bullage stabilise la couleur et assouplit les tanins. Selon les cépages, la cuvaison dure de 3 à 4 semaines. Après les fermentations malolactiques et la micro-oxygénation, les assemblages sont déterminés par la dégustation et l'analyse de chaque cuve. Après un élevage en cuve, ce vin de charme, frais et élégant, sera mis en bouteilles.

## **DEGUSTATION**

Robe rubis profond aux reflets violets.

Nez frais aux arômes intenses de fruits rouges, cassis-mûre. Complexité mêlant une note de réglisse, une pointe de poivre vert et de fumé.

Une première bouche onctueuse et fraîche, puis fruitée et épicée. Longueur et finesse d'arômes pour un vin prêt à être dégusté.

Conservation de 5 à 6 ans selon les conditions de stockage.

## **ACCORDS**

Viandes rouges grillées au barbecue, canard aux olives noires, rôti de porc aux pruneaux, pizzas napolitaines et spaghettis bolognaise, blanquette de veau, couscous au poulet ; pour les fromages : Cantal et Ossau-Iraty.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE:** 16-18°C.

**CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT - 5580 route de Grisolles - 31620 Fronton - France**

**+33 (0)5 34 27 91 91 • +33 (0)5 61 82 39 70**

**[www.chateaubellvuelaforet.com](http://www.chateaubellvuelaforet.com) • [cblf@chateaubellvuelaforet.com](mailto:cblf@chateaubellvuelaforet.com)**

