

# Château Bellevue La Forêt

## MAVRO

### A.O.P FRONTON



#### Identité

Couleur : Rouge  
Cépages : Negrette 100%  
Degré : 14.5% vol

#### Caractéristiques techniques

Récolte tôt le matin puis vinification par terroir :  
- Terres graveleuses : vinifications à température régulée de 28 à 30°C, en observant des temps de pigeages plus importants pour favoriser une meilleure extraction des tannins et des matières colorantes.  
- Terrasse dite «boulbènes» : vinification à basse température de 20 à 24°C, afin de privilégier le fruité, la finesse et la souplesse.  
Assemblé après fermentations malolactiques et collage, «MAVRO» est élevé moitié en fut de chêne et moitié en cuve inox durant 6 mois.  
Temps de garde : de 7 à 8 ans en cave tempérée  
Sol : Présence de fer et de quartz dans un sol graveleux

#### Dégustation

-  Robe sombre et dense, aux reflets violine
-  Nez complexe et élégant, fumé-grillé, raisin frais et cassis ainsi que de l'épice
-  Bouche fine et harmonieuse, des tanins très veloutés, le cassis s'associe à une note mentholée avec une finale sur le poivre vert.



Millésime 2020 : 90 pts - Decanter 2022  
Millésime 2019 : 93 pts - Wine Enthusiast 2021  
Or - Gilbert & Gaillard 2022



fiche technique pdf