

Château Bellevue La Forêt

OPTIMUM

A.O.P FRONTON



Identité

Couleur : Rouge
Cépages : Negrette 50%
Syrah 40%
Cabernet Sauvignon 10%
Degré : 14.5% vol

Caractéristiques techniques

Vinification et Élevage : attente de la maturité optimale des raisins avant la récolte validée par la mesure des anthocyanes et la dégustation des baies. Cépage par cépage suivant la méthode bordelaise. Températures de fermentation soigneusement régulées de 28 à 30 °C en fonction des cépages. Élevage pendant 12 mois, par tiers : 1/3 en fûts de chêne neufs, 1/3 en fûts d'un vin et 1/3 en fûts de deux vins.

Temps de garde : de 9 à 10 ans en cave tempérée

Sol : Présence de fer et de quartz dans un sol graveleux.

Dégustation

-  Robe grenat intense aux reflets pourpres
-  Nez intense de fruits rouges et des accents floraux
-  Après une attaque ronde et épicée, la bouche déploie sa puissance et ses arômes fruités et vanillés d'une grande richesse.



1 Etoile Guide Hachette 2024
94 pts - Decanter 2022
Gold - Gilbert & Gaillard 2022



fiche technique pdf



CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT - 5580 route de Grisolles - 31620 Fronton - France
+33 (0)6 46 53 54 13
www.chateaubellvue-laforet.com - contact@chateaubellvue-laforet.com

