

# Château Bellevue La Forêt

## Originel rouge

### A.O.P FRONTON



#### Identité




Couleur : Rouge  
Cépages : Negrette 60%  
Syrah 20%  
Cabernet Sauvignon 20%

Degré : 13.5% vol

#### Caractéristiques techniques

Vinification et Élevage : les cépages sont vinifiés selon la méthode bordelaise.  
Les températures de fermentation (26° à 28 °C) ainsi que les remontages varient en fonction des cépages.  
La cuvaison dure 1 mois. Après les fermentations malolactiques et la micro-oxygénation, notre œnologue détermine les assemblages  
Temps de garde : de 4 à 5 ans en cave tempérée  
Sol : présence de sols boulbène et argileux

#### Dégustation

-  Robe rubis profond aux reflets violets
-  Nez frais aux arômes intenses de fruits rouges, cassis-mûre.
-  Une première bouche onctueuse et fraîche, puis fruitée et épicée. Longueur et finesse d'arômes pour un vin prêt à être dégusté



90 pts - Decanter 2022

Argent - Concours Général Agricole PARIS 2022

Or - Gilbert & Gaillard 2022



fiche technique pdf