

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