

Château Bellevue La Forêt

Vin de minuit

Dégustation

Robe rubis profond
aux reflets violets

Un nez vif et éclatant avec des arômes
puissants de fruits rouges mûris au
soleil.

Une première
bouche onctueuse,
enrobante et
veloutée. Un bel
équilibre mêlant
fraise écrasée et
notes poivrées.
Longueur et finesse
d'arômes pour un
vin souple et
chaleureux

Terroir

Sol : sols argilo-calcaires à
hydrométrie maîtrisée

Temps de garde : de 4 à 5 ans en
cave tempérée

Identité

Cépages : Négrette 100%
AOP FRONTON
Alcool : 14.5%

Caractéristiques techniques

Récolté à partir de rendements faibles (25
hecto/hectare) La vendange s'effectue de
nuit ainsi que durant les heures matinales
de la journée.

Vinification lente à basse température en
cuve inox thermorégulée (25° à 26°C) .
Extraction de la couleur par remontage et
pigeage affiné par la dégustation
quotidienne de notre œnologue Mélanie
Loustalet.

