

# "LA FORÊT Royale" rouge 2016

*A.O.P. Fronton*

*Guide HACHETTE 2020*

**Une étoile**

## **VIGNOBLE**

Le Frontonnais, vignoble toulousain, s'étage sur les larges terrasses entre Garonne et Tarn en quittant Toulouse par la rive droite.

## **TERROIR**

La présence de fer et de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet à la Négrette d'exprimer son caractère très spécial, aux arômes de violette et de fruits noirs (mûre-cerise-cassis). Un vin sincère, inimitable, qui ne peut renier son terroir d'origine.

## **CEPAGES**

55% Négrette, 45% Syrah.

La Négrette, cépage unique au monde, est apparue au XII<sup>ème</sup> siècle sous le nom de « MAVRO » (noir en grec) rapportée de Chypre par les Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Exigeante, elle s'est acclimatée dans ce seul terroir de Fronton ; la Négrette est l'un des rares cépages révélant dans le vin des arômes identiques à ceux que l'on retrouve en croquant le raisin frais.

## **VINIFICATION**

Cépage par cépage suivant la méthode bordelaise. Parcelles de vieilles vignes sélectionnées au moment des vendanges. Température soigneusement régulée de 26 à 28°C en fonction des cépages. Durant les fermentations, les temps de remontages sont personnalisés cuve par cuve en recherchant la finesse et la noblesse des tanins. Selon les cépages, la cuvaison dure 3 à 4 semaines.

Elevage un an en fûts de chêne de un et deux vins, puis en cuves et en bouteilles.

## **DEGUSTATION**

Robe grenat profond très dense.

Nez intense et complexe de tabac, de vanille et pain d'épice, de réglisse et eucalyptus, de pruneau macéré.

Bouche harmonieuse, souple et gourmande, fine, poivrée et réglissée, avec une jolie longueur sur le cacao amer.

Conservation de 7 à 8 ans selon les conditions de stockage.

## **ACCORDS**

Magret grillé, cassoulet, ratatouille, rôti de veau aux olives, chèvre frais mariné aux herbes de Provence, tarte aux raisins peu sucrée, miroir aux fruits noirs.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE:** 16-18°C.



CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT - 5580 route de Grisolles - 31620 Fronton - France

☎ +33 (0)5 34 27 91 91 • ✉ +33 (0)5 61 82 39 70

www.chateaubellevuelaforet.com • cblf@chateaubellevuelaforet.com

19/08/2019