

“MAVRO” rouge 2014

A.O.C. Fronton

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.

CEPAGE

100% Négrette.

Ce cépage unique au monde est apparu au XIIème siècle sous le nom de « MAVRO » (noir en grec) rapporté de Chypre par les Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Exigeant, il s'est acclimaté 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

Sélection parcellaire en fonction des terroirs :

⚡ Terres graveleuses : vinification à température régulée de 26 à 28°C, en observant des temps de macérations plus importants pour favoriser une meilleure extraction des tanins et des matières colorantes.

⚡ Terrasses dites "boulbènes" : vinification à 23 à 25°C, afin de privilégier le fruité, la finesse et la souplesse.

Assemblé après fermentations malolactiques et micro-oxygénation, "Mavro" est élevé en cuve pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Robe sombre et dense, aux reflets violette.

Nez complexe et élégant, fumé-grillé, raisin frais et cassis, garrigue et épices.

Bouche fine et harmonieuse, des tanins très veloutés, le cassis s'associe à une note mentholée, et la finale est sur le poivre vert.

Conservation de 5 à 6 ans selon les conditions de stockage.

ACCORDS

Jambon de pays, rôti de porc aux pruneaux, lapin aux olives, Brie de Meaux.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 16°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.chateaubellvue-laforet.com • cblf@chateaubellvue-laforet.com

