

OPTIMUM

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

A.O.P. Fronton rouge 2016



TERROIR :

- **OPTIMUM** est issu de parcelles de vieilles vignes sélectionnées, sur des sols pauvres et graveleux, contenant du fer et du quartz.

CEPAGES :

- 50 % Négrette,
- 40 % Syrah,
- 10 % Cabernet Sauvignon.

RENDEMENT :

- Maîtrise des rendements au stade de la nouaison et vendanges en vert avant véraison.
- Rendement de 40 hl/ha maximum.

VINIFICATION :

- Attente de la maturité optimale des raisins avant la récolte validée par la mesure des anthocyanes et la dégustation des baies.
- Cépage par cépage suivant la méthode bordelaise.
- Températures de fermentation soigneusement régulées de 28 à 30°C en fonction des cépages.
- Temps de remontage personnalisé cuve par cuve, en recherchant la finesse et la noblesse des tanins.
- Durée de cuvaison : environ un mois, déterminée par l'expression tannique des vins et leurs arômes.
- Micro-oxygénation réalisée dès la fin des fermentations.
- Assemblage des cépages.
- Élevage pendant 12 mois, par tiers : 1/3 en fûts de chêne neufs, 1/3 en fûts de un vin et 1/3 en fûts de deux vins.

DEGUSTATION :

- Robe grenat intense aux reflets pourpres.
- Nez intense de fruits rouges et des accents floraux.
- Après une attaque ronde et épicée, la bouche déploie sa puissance et ses arômes fruités et vanillés d'une grande richesse.
- Ce vin de garde (9 à 10 ans) tout à la fois charnu, ample, droit et fin, doté d'une très longue finale, peut être consommé immédiatement.
- Il est préférable de le mettre en carafe 2 heures avant son service à 18°C.

ACCORDS :

- Duo de foie gras, rôti de veau tagliatelle aux morilles, tournedos sauce au poivre, boudin noir grillé, confit de canard aux cèpes et pommes sarladaises, pièce de boeuf rôtie. Cantal, tarte au chocolat noir.

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

✉ cblf@chateaubellevuelaforet.com – www.chateaubellevuelaforet.com