

“Version Or”

ROUSSANE - PETIT MANSENG

I.G.P. Comté Tolosan – Blanc 2018

VIGNOBLE

Le Comté Tolosan, vignoble aquitain, s'étage sur les larges terrasses entre Pyrénées et Massif Central.

TERROIR

La présence de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet une bonne adaptation de ce grand cépage du sud-ouest (Jurançon) : le Petit Manseng, associé ici à la Roussane.

CEPAGE

50% Roussane et 50% Petit Manseng. Vendangés tardivement, ces cépages sont capables de concentrer les sucres dans les baies tout en conservant une acidité élevée. Ils permettent d'élaborer naturellement des vins liquoreux très aromatiques et de grande qualité.

VINIFICATION

Vendangés après tous les autres cépages du domaine, les grappes sont très mûres et présentent alors une forte concentration en sucre. Cueillies durant les heures matinales et fraîches de la journée, les grappes sont totalement éraflées, légèrement foulées puis pressurées à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée. Le moût est soigneusement protégé de l'oxydation, il est débourbé à froid et mis en fermentation. Celle-ci est très lente (4 à 5 semaines) et se déroule dans une cuve thermo-régulée en acier inoxydable entre 15 et 17°C.

Dès la fin de la fermentation, le vin soutiré est bâtonné et élevé sur lies fines durant plusieurs mois. Il est ensuite clarifié et stabilisé avant la mise en bouteilles. La production totale est de 4000 bouteilles.

DEGUSTATION

La robe est jaune légèrement dorée, brillante et lumineuse.

Nez de fleurs agréablement toastées comme l'acacia, de miel et de fruits exotiques.

En bouche l'attaque est élégante et suave. Les notes d'ananas et de poire prédominent. Finale longue finement acidulée.

Conservation de 3 ans selon les conditions de stockage.

ACCORDS

Foie gras, carré de porc aux abricots, cous de canard farcis au foie gras, fromages bleus, ananas frais et tarte aux poires.

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE: 8-10°C.

DOMAINE 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.chateaubellevelaforet.com • cblf@chateaubellevelaforet.com

