



>



6 Bouteilles 75cl - Château de BELAYGUES - Vin Rouge - Tradition 2016

Fabricant : Château de BELAYGUES

Modele : -

Château de BELAYGUES - Vin Rouge - Tradition 2016

2010 : Coup de Coeur des Sommeliers - Saveurs et Senteurs du Frontonnais 2011

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

55,00% Négrette

30,00% Syrah

15,00% Cabernet

TERROIR

Guillaume Veyrac a acheté la propriété Belaygues en 2001. Depuis plus de 10 ans maintenant, il s'est efforcé d'apprivoiser ce terroir. C'est par l'observation, l'humilité et la passion que peu à peu la connaissance de son vignoble se concrétise. C'est ainsi dans le respect de l'environnement qu'il met en place un enherbement naturel alterné avec un travail du sol mécanique.

Le résultat du travail ne se mesure pas, il est jugé par la subjectivité de chacun. C'est donc le rêve qui est le moteur de ce métier, le rêve de produire le vin qui va vous plaire.

VINIFICATION

La vinification est traditionnelle avec une longue macération du raisin durant 3 semaines et de fréquents remontages qui permettent d'exprimer pleinement le potentiel du terroir. Une fois l'assemblage réalisé, un élevage en cuve d'une année permet d'affiner l'équilibre.

DEGUSTATION

Intense et structuré, ce vin affirme sa typicité. La négrette s'exprime avec force. Fruits rouges et notes florales (violette) se fondent dans un équilibre harmonieux. Le cépage syrah apporte ses notes épicées (poivre). Les tanins soyeux prolongent l'amplitude en bouche. Ce Fronton peut être consommé dès à présent, à une température de 17 à 18°C, il gagnera cependant à vieillir deux à trois ans dans une bonne cave.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera agréablement vos viandes blanches et vos grillades.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75cl

Prix : €39.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le jeudi 23 juillet 2015