



Créé le mardi 14 août 2018

>



6 bouteilles Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Mavro 2014

Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET

Modele : -

Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Cuvée Mavro 2014

1 Etoile Guide HACHETTE 2017

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

100,00%Négrette

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, "Ce Vin" est élevé en cuve pendant 6 mois.

DEGUSTATION

Robe sombre et dense, avec une note violine. Nez complexe, fumé-grillé, floral, raisin frais et cassis, garrigue et épice cardamome. Bouche fine et harmonieuse, des tanins très veloutés, le cassis

s'associe à une note mentholée, et la finale est sur le poivre. Conservation de 5 à 6 ans selon les conditions de stockage. Température de service : 16°C.

ACCORDS GOURMANDS

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

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 Bouteilles 75cl

Prix : €57.60

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 23 décembre 2016