



>



6 bouteilles Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rosé - Château Bellevue La Forêt "L'allégresse" 2016

Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET

Modele : -

Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rosé - Cuvée Château Bellevue La Forêt "L'Allégresse" 2016

2015: Médaille d'Argent - Concours Général Agricole PARIS 2016

Médaille d'Argent - Mondial du Rosé 2015

2014: Médaille d'Argent - Concours Général Agricole PARIS 2015

Médaille d'Argent - Concours des Vins du Sud Ouest 2015

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

70,00% Négrette

20,00% Gamay

10,00% Syrah

VINIFICATION

La vendange s'effectue durant les heures matinales et fraîches de la journée. Elle est éraflée,

légèrement foulée, macérée puis pressurée à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée

permettant une meilleure extraction des constituants du raisin. Les moûts sont soigneusement

protégés de l'oxydation par inertage tout au long de la vinification. Les cépages sont vinifiés

séparément. Les moûts débouffés fermentent très lentement (3 semaines) dans des cuves

thermorégulées à 17°C. Dès la fin des fermentations, le vin est bâtonné et élevé sur lies fines durant

plusieurs mois. Après assemblage, il est clarifié et stabilisé avant la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe rose saumon intense aux nuances mauves, limpide et brillante.

Nez intense et frais, bonbon anglais, fruité citron et cerise, et une note d'estragon. Bouche acidulée

entre douceur et vivacité, avec une finale sur le citron et le poivre et une touche fenouillée.

Conservation de 1 à 2 ans selon les conditions de stockage.

Température idéale de service : 8°C.

ACCORDS GOURMANDS

Chiffonnade de chorizo, rougets grillés, gratin de fenouil à la crème, merguez aux herbes, tajine de

poulet au citron, chèvre frais au poivre ou aux herbes, cheesecake.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 Bouteilles 75cl

Prix : €43.80

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le samedi 07 janvier 2017