



6 bouteilles Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Optimum 2015

Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET

Modele : -

Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Cuvée Optimum 2015

Médaille de Bronze - Decanter World Wine Awards 2017

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

50,00% Négrette

40,00% Syrah

10,00% Cabernet Sauvignon

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 alcooliques. Assemblage des cépages. Élevage d'environ 40 % de la cuvée pendant 12

mois, par tiers, en fûts de chêne neufs, fûts de un et deux vins.

DEGUSTATION

Robe pourpre très profond. Nez intense et complexe, grillé et fumé, des arômes de cassis confit,

épicés muscade et poivre noir, cuir, eucalyptus et zan. Bouche ample et gourmande, puissante et

fraîche, très longue sur le cacao amer, la réglisse et le poivre noir. 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 GOURMANDS

Ce vin élégant accompagnera une côte de boeuf grillée aux herbes, une pintade aux cèpes, un

canard sauvage aussi bien qu'un boudin noir grillé. Ses fromages : St Nectaire ou Maroilles.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 Bouteilles 75cl

Prix : €105.00