



## 6 bouteilles 75cl - Domaine BELLEVUE LA FORET - Vin Blanc Sec - Version Or

**Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET**

**Modele : Or Sec**

Domaine BELLEVUE LA FORET - Vin Blanc Sec - Version Or

2015: 1 Etoile Guide HACHETTE 2017

**APPELLATION**

IGP Comté Tolosan

**CEPAGES**

35% Viognier

35 % Roussanne

30% Petit Manseng

**TERROIR**

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

La présence de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet une bonne adaptation des 2 grands cépages : le Viognier et la Roussanne.

50% Viognier, 50 % Roussanne.

Le Viognier donne des vins d'une grande finesse, très parfumés et gras. Il s'agit d'un cépage ancien répandu sur tous les continents. Il appartient à des appellations comme Condrieu et Côte Rôtie.

La Roussanne donne des vins d'excellente qualité surtout après 2 à 3 ans de vieillissement. Ce cépage fait partie de l'assemblage des appellations comme Châteauneuf-du-Pape et Côtes-du-Rhône.

Le viognier apporte, entre autres, une complexité d'arômes de type chèvrefeuille, abricot, grillé, miel et pain d'épices, tandis que la roussanne apporte souvent des notes minérale et florales (pivoine, iris).

**VINIFICATION**

Les deux cépages sont vendangés 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 permettant une meilleure extraction des constituants du raisin. Le moût est soigneusement protégé de l'oxydation, il est débourbé à froid et mis en fermentation. Celle-ci est lente (3 semaines) et se déroule dans une cuve thermo-régulée en acier inoxydable entre 14 et 15°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.

**DEGUSTATION**

La robe est jaune pâle, lumineuse, aux reflets argentés.

Nez de chèvrefeuille et de fleurs légèrement toastées comme l'acacia.

Notes de fruits à chair blanche (poire, pêche).

En bouche, l'attaque est puissante et ample. Elle est équilibrée et élégante. Dotée d'une belle acidité, la finale est longue, gourmande avec une pointe de minéralité.

Conservation de 3 ans selon les conditions de stockage.

Température idéale de service : 10-12°C.

**ACCORDS GOURMANDS**

Coquilles Saint Jacques sauce gingembre, jambon braisé, blanquette de veau, fromage de chèvre frais et brie aux truffes.

**CONDITIONNEMENT**

Carton de 6 Bouteilles 75cl



Créé le jeudi 15 novembre 2018

>

**Prix : €54.00**

---

*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 03 juin 2017*