



6 bouteilles 75cl - Château CARROL DE BELLEL - Vin Rouge - Gino Fût de Chêne 2015

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : Gino FDC

Château CARROL DE BELLEL - Vin Rouge - Cuvée Gino Fût de Chêne 2015

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 70%

Syrah : 30%

TERROIR

Le domaine Carrol de Bellel est situé à 20km de Montauban et à 45km de Toulouse. Il appartient à la famille depuis plusieurs siècles. En 2007, Yannick s'associe à son père Gilbert GASPAROTTO. Il agrandit la surface de vignes et ne cesse de faire évoluer le domaine dans un souci de qualité. La lutte raisonnée est pratiquée depuis plusieurs années en collaboration avec la Chambre d'Agriculture.

VINIFICATION

Le raisin récolté est égrappé puis foulé. Une fois mis en cuve il subit une macération pré-fermentaire à froid durant une semaine. Suite à celle-ci on lance la fermentation durant laquelle on effectue de nombreux remontages et 2 délestages. Une fois la fermentation terminée on fait macérer à chaud durant une période de 15 jours. Le vin est ensuite élevé en barrique neuve durant 12 mois.

DEGUSTATION

Robe pourpre, soutenue, reflets violacés, limpide, brillant;

Nez complexe et intense de la cuvée Gino complété d'une pointe de vanille qui sublime ce vin.

Attaque suave, tendre. Les tannins présents sont bien fondus et le côté boisé ne prend pas le dessus sur le vin. Bonne intensité aromatique.

Persistance aromatique très intense.

Peut être consommé dès à présent, après l'avoir carafé une heure avant dégustation et mériterait 4-5 ans de garde pour atteindre son apogée.

Température conseillée de dégustation : 16°C.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes (gibiers, confits), fromages.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €54.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017