



Créé le mardi 12 décembre 2017

>



6 bouteilles Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Château Bellevue La Forêt 2014

Fabricant : Château BELLEVUE LA FORET

Modele : -

Château BELLEVUE LA FORET - Vin Rouge - Cuvée Château Bellevue La Forêt 2014

2013: Médaille d'Or Sélections Mondiales Canada

2012: Médaille d'Or au Concours Général Agricole PARIS 2014

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

50,00% Négrette

20,00% Cabernet Sauvignon

15,00% Cabernet Franc

15,00% Syrah

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément suivant la méthode bordelaise. Les températures de fermentation (26 à 28°C) ainsi que les remontages varient en fonction des différents cépages afin de mettre en évidence leurs qualités respectives. Dès la fin des fermentations alcooliques, un apport ménagé d'oxygène par micro-bullage stabilise la couleur et assouplit les tanins. Selon les cépages, la cuvaison dure de 3 à 4 semaines. Après les fermentations malolactiques et la micro-oxygénation, les assemblages sont déterminés par la dégustation et l'analyse de chaque cuve. Après un élevage en cuve pendant 2 ans, ce vin de charme, frais et élégant, sera mis en bouteilles.

DEGUSTATION

Robe rubis dense. Nez frais et intensément fruité pruneau et mûre-myrtille-cassis, une note fève de cacao, et du poivre noir. Bouche réglissée, fruits noirs, et une touche florale, en ensemble frais et croquant de belle densité dans un équilibre acide-alcool parfait. Longue persistance dans la fraîcheur.

Conservation de 5 à 6 ans selon les conditions de stockage. Température idéale de service : 16-18°C

ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte à la bordelaise, foie de veau aux oignons doux, carré de porc rôti au thym, Brie de Meaux

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 Bouteilles 75cl

Prix : €43.80

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