



Créé le mardi 20 novembre 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château CARROL DE BELLEL - Vin Rouge - Cuvée Tradition 2016

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : Tradition

Château CARROL DE BELLEL - Vin Rouge - Cuvée Tradition 2016

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc : 25%

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

Traditionnelle d'une durée d'environ 3 semaines, chaque cépage est vinifié séparément avec une parfaite maîtrise des températures. On effectue 2 remontages par jour dont un avec aération ainsi que 2 délestages au cours de la fermentation. Le vin est ensuite élevé durant une période de 6 à 8 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe grenat assez soutenue, reflets violacés, limpide, brillant. Premier nez bourgeon de cassis et aromatique complexe. Frais, intense. Attaque franche, tout en souplesse, avec une structure tannique bien présente, des tannins fermes et fins, saveur aromatique très fruitée. Bonne persistance aromatique intense (PAI= 6 caudalies) Peut être consommé dès à présent, après l'avoir carafé une heure avant dégustation et mériterait 2 à 3 ans de garde pour atteindre son apogée. Température conseillée de dégustation : 15°-16°C.

ACCORDS GOURMANDS

Grillades, fromages

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €39.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 27 août 2018