



>



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

Fabricant : Château CARROL DE BELLEL

Modele : Gino

Château CARROL DE BELLEL - Vin Rouge - Cuvée Gino 2016

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 préfermentaire à froid durant une semaine. Suite à celle-ci on lance la fermentation durant laquelle on effectue de nombreux remontages et deux délestages. Une fois la fermentation terminée on fait macérer à chaud durant une période de 15 jours. Le vin est ensuite élevé en cuve durant 6 à 8 mois.

DEGUSTATION

Robe pourpre, soutenue, reflets violacés, limpide, brillant; Nez complexe et intense de fruits noirs frais (cassis, baies sauvages) avec une pointe de violette typique de la négrette, sur un fond épicé (poivre vert). Capiteux, persistant. Attaque suave, tendre. Les tannins présents sont fermes et fondus sur le fruit. Pointe réglissée en finale. Bonne intensité aromatique. 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 : 16°C.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes (gibiers, confits).

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €45.00

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