

"CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT" rouge 2007

A.O.C. Fronton

Concours Général Agricole Paris 2009

Médaille d'Argent

VIGNOBLE

Le Frontonnais, vignoble toulousain, s'étagé sur les larges terrasses entre Garonne et Tarn en quittant Toulouse par la rive droite.

TERROIR

La présence de fer et de quartz dans ce sol pauvre et graveleux permet à la Négrette d'exprimer son caractère très spécial, aux arômes de violette et de fruits noirs (mûre-cerise-cassis). Un vin sincère, inimitable, qui ne peut renier son terroir d'origine.

CEPAGES

50% Négrette, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc et 15% Syrah.

La Négrette, cépage unique au monde, est apparue au XII^{ème} siècle sous le nom de « MAVRO » (noir en grec) rapportée de Chypre par les Chevaliers de l'Ordre de Saint-Jean de Jérusalem. Exigeante, elle s'est acclimatée dans ce seul terroir de Fronton ; la Négrette est l'un des rares cépages révélant dans le vin des arômes identiques à ceux que l'on retrouve en croquant le raisin frais.

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 fruités pruneau et mûre-myrtille-cassis, une note de 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.

ACCORDS

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

TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE: 16-18°C.



CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT - 5580 route de Grisolles - 31620 Fronton - France

☎ +33 (0)5 34 27 91 91 • 📠 +33 (0)5 61 82 39 70

www.chateaubellvue-laforet.com • cblf@chateaubellvue-laforet.com