

# "CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT" rosé 2010

*A.O.C. Fronton*

## **VIGNOBLE**

Le Frontonnais, vignoble toulousain, s'étage 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**

70% Négrette, 20% Gamay, 10% Syrah.

La Négrette, cépage unique au monde, est apparue au XII<sup>ème</sup> 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**

La vendange s'effectue durant les heures matinales et fraîches de la journée. Elle est éraflée, légèrement foulée, macérée puis pressurée à l'aide d'un pressoir pneumatique à cage fermée permettant une meilleure extraction des constituants du raisin. Les moûts sont soigneusement protégés de l'oxydation par inertage tout au long de la vinification. Les cépages sont vinifiés séparément. Les moûts débourbés fermentent très lentement (3 semaines) dans des cuves thermorégulées à 17°C. Dès la fin des fermentations, le vin est bâtonné et élevé sur lies fines durant plusieurs mois. Après assemblage, il est clarifié et stabilisé avant la mise en bouteilles.

## **DEGUSTATION**

Robe rose saumon intense aux nuances mauves, limpide et brillante.

Nez intense et frais, bonbon anglais, fruité citron et cerise, et une note d'estragon.

Bouche acidulée entre douceur et vivacité, avec une finale sur le citron et le poivre et une touche fenouillée.

Conservation de 1 à 2 ans selon les conditions de stockage.

## **ACCORDS**

Chiffonnade de chorizo, rougets grillés, gratin de fenouil à la crème, merguez aux herbes, tajine de poulet au citron, chèvre frais au poivre ou aux herbes, cheesecake.

**TEMPERATURE IDEALE DE SERVICE : 8 °C.**



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

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

[www.chateaubellevuelaforet.com](http://www.chateaubellevuelaforet.com) • [cblf@chateaubellevuelaforet.com](mailto:cblf@chateaubellevuelaforet.com)