

OPTIMUM

CHATEAU BELLEVUE LA FORET

A.O.P. Fronton rouge 2011



TERROIR :

- *OPTIMUM* est issu de parcelles de vieilles vignes sélectionnées, sur des sols pauvres et graveleux, contenant du fer et du quartz

CEPAGES :

- 50 % Négrette
- 40 % Syrah
- 10 % Cabernet Sauvignon

RENDEMENT :

- Maîtrise des rendements au stade de la nouaison et vendanges en vert avant véraison
- Rendement de 40 hl/ha maximum

VINIFICATION :

- Attente de la maturité optimale des raisins avant la récolte validée par la mesure des anthocyanes et la dégustation des baies
- Cépage par cépage suivant la méthode bordelaise
- Températures de fermentation soigneusement réglées de 28 à 30°C en fonction des cépages
- Temps de remontage personnalisé cuve par cuve, en recherchant la finesse et la noblesse des tanins
- Durée de cuvaison d'environ un mois, déterminée par l'expression tannique des vins et leurs arômes
- Micro-oxygénation réalisée dès la fin des fermentations alcooliques
- Assemblage des cépages
- Élevage d'environ 40 % de la cuvée pendant 12 mois, par tiers, en fûts de chêne neufs et de fûts de un et deux vins

DEGUSTATION :

- Robe grenat intense aux reflets pourpres
- Nez intense de fruits rouges et des accents floraux
- Après une attaque ronde et douce, la bouche déploie sa puissance et ses arômes fruités et épicés d'une grande richesse
- Ce vin de garde (9 à 10 ans) tout à la fois charnu, ample, droit et fin, doté d'une très longue finale, peut être consommé immédiatement
- Il est préférable de le mettre en carafe 2 heures avant son service à 18°C

ACCORDS :

- Ce vin élégant accompagnera une côte de boeuf grillée aux herbes, une pintade aux cèpes, un canard sauvage aussi bien qu'un boudin noir grillé. Ses fromages : St Nectaire ou Maroilles

PRIX DEPART PARTICULIERS : 15,60 €

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

✉ cblf@chateaubellevue-laforet.com – www.chateaubellevue-laforet.com

19/11/2013