

# "CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT" rouge 2007

*A.O.C. Fronton*

Concours Général Agricole Paris 2009

**Médaille d'Argent**

## **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**

50% Négrette, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc et 15% 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**

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](http://www.chateaubellvue-laforet.com) • [cblf@chateaubellvue-laforet.com](mailto:cblf@chateaubellvue-laforet.com)