



CHÂTEAU DE BELAYGUES

Dame Négrette AOP Fronton rouge

La Négrette, cépage roi de Fronton, est mise à l'honneur dans cette cuvée en mono cépage où elle exprime tout son potentiel fruité et aromatique !

Millésime : 2020

Assemblage : 100% Négrette

Alcool : 14%

Format : 75 cl

Élaboration

La vinification est traditionnelle avec une macération courte en cuve béton (10 à 15 jours) pour préserver les arômes délicats de la Négrette.

Dégustation

Robe : violine brillante

Nez : très aromatique, où dominant la violette et les fruits rouges

Bouche : beaucoup de souplesse, arômes intenses de fruits rouges et noirs avec des notes épicées en finale



Température de service

16 à 18°C

Accords mets et vins

En apéritif, avec des viandes blanches et des grillades, une cuisine traditionnelle ou épicée



Garde

1 à 2 ans

