



CHÂTEAU DE BELAYGUES

Le Vieux Chai AOP Fronton rouge

Toute la complexité du vieillissement en barrique s'exprime avec bonheur dans cette cuvée !

Millésime : 2019

Assemblage : 60% Négrette, 40% Syrah

Alcool : 13,5%

Format : 75 cl

Élaboration

La vinification est traditionnelle avec une longue macération du raisin durant 3 semaines et de fréquents remontages qui permettent d'exprimer pleinement le potentiel du terroir. Une fois l'assemblage réalisé, l'élevage se fait en fût de 3 ans pendant 10 mois ce qui permet un bon équilibre aromatique.

Dégustation

Robe : claire, rubis

Nez : notes de vanille mêlées à des arômes de fruits rouges et de violette

Bouche : les arômes boisés se mêlent avec finesse à des fruits rouges intenses, un vin à la fois puissant et complexe, avec une belle longueur en bouche



Température de service

16 à 18°C



Accords mets et vins

Cuisine traditionnelle, viandes rouges et gibiers



Garde

Peut être consommé dès à présent, mais gagnera à vieillir quelques années dans votre cave. Les arômes boisés s'atténueront alors pour laisser s'exprimer la délicatesse et la typicité de la Négrette.

Guillaume et Séverine VEYRAC - Château de Belaygues
1755 chemin de Bonneval, 82370 Labastide Saint-Pierre
06 58 69 28 28 - chateaubelaygues@orange.fr
www.chateaubelaygues.com