



CHATEAU FERREYRES BELLEVUE

- AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE -



MILLESIME	2018
SUPERFICIE	4,50 HA
RENDEMENT	50 HL/HA
QUANTITÉ	23 000

ASSEMBLAGE

85% MERLOT

15% CABERNET FRANC

VINIFICATION

Après avoir été triés, les raisins sont encuvés pendant 4 semaines pour effectuer la fermentation alcoolique. Par la suite, 25% de cette cuvée est élevée en barriques, le reste en cuve inox. Une association parfaite entre fruit et structure.

DÉGUSTATION

Au nez, des arômes puissants viennent à votre rencontre, on y trouve des notes de fruits mûrs, cassis et cerise. La bouche reprend avec gourmandise ces parfums, accompagnés de tanins longs et soyeux.

ACCORDS

Ce vin accompagnera parfaitement une terrine de campagne, des viandes rôties fondantes (porc, boeuf, lapin). Les tanins longs et soyeux s'associent parfaitement aux champignons sauvages. Pour le fromage, privilégier les pâtes pressées non cuites comme le Cantal, le Tome de Savoie ou la Mimolette.

GARDE

Château Ferreyres Bellevue peut être consommé rapidement pour les amateurs de vins jeunes et puissants. Il atteindra sa maturité après 4 ou 5 ans. Il peut être conservé jusqu'à 10 ans pour les plus patients.

Servir à 16°.