

WEIN-EXPERTISE

Art. 53076

# CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

La Forêt Royale

<b>JAHRGANG</b>	2014
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Fronton AOP
<b>REBSORTE (N)</b>	Négrette 55%, Syrah 45%
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	Barrique
<b>PRÄMIERUNG</b>	

**CHARAKTER** Nach reifen Pflaumen, Vanille, Gewürzen (Lakritz, Tabak) duftender Rotwein mit kräftigem Körper und einer harmonisch eingebundenen Tannin-Struktur. Lang im Abgang mit feinen Bitterschokolade-Noten.

**EMPFEHLUNG** Empfehlenswert zu dunklem Geflügel wie Entenbrust, kurz gebratenem Fleisch, Käsesorten wie frischem Ziegenkäse in Kräutern der Provence mariniert.

**SERVIERTEMP.** 16 - 18 °C

**INFO** Die gekonnte Vermählung der einheimischen Négrette-Traube mit den Rebsorte Syrah ergibt beachtenswert fruchtige, stoffige Rotweine. Dabei zählt der La Forêt Royale, der aus selektionierten Trauben stammt, zu den Spitzenweinen des Weingutes.



<b>ANALYSE</b>	Säure	4,6 g/l	Restzucker	4,4 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------

Alkohol	14,5 % vol
---------	------------



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L	6
<b>EAN FI.</b>	4008077530761	