



# Château Belvize

## Cuvée Des Oliviers

Minervois - Rouge 2006

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Minervois
<b>Cuvée :</b>	Cuvée des Oliviers
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2006
<b>Cépages :</b>	Grenache (20%) / Mourvèdre (40%) / Syrah (40%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Couleur rouge foncée, légèrement tuilée. Nez puissant aux arômes de cacao. Il développe des sensations de Fruits noirs et pruneau d'Agen. Très souple en bouche où les tanins fins bien fondus lui donnent une structure réussie dans un bel équilibre



### ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent.  
Elevage en barrique, Collage, Filtration légère.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur noire, intense.  
**NEZ :** Boisé, puissant, arômes de fruits noirs, arômes de cacao, arômes de cacao, arômes de chêne.  
**BOUCHE :** Profonde, riche, souple, notes de pruneau, notes de chêne, tanins denses, tanins fins, tanins souples, souple, corps structuré, bonne persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 19°  
**GARDE :** A consommer entre 2017 et 2018



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrées chaudes, Charcuteries, Pâté en croûte, Terrine de campagne, Viandes rouges

Powered by **Plugwine**

