

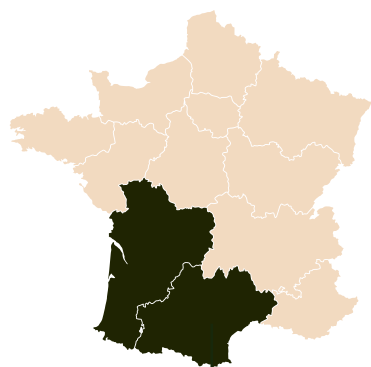
CHATEAU
Bellevue La Forêt



D'AGRICULTURE
À VITICULTURE

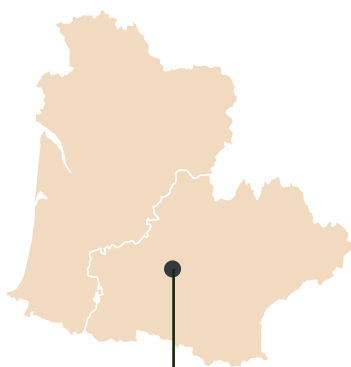
Le meilleur du vin de Fronton

FRANCE



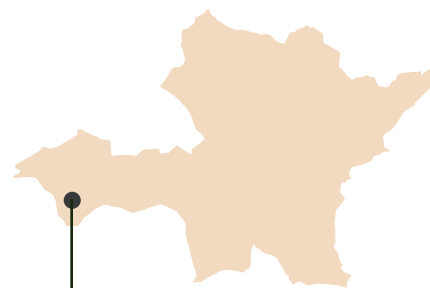
SUD-OUEST

SUD-OUEST

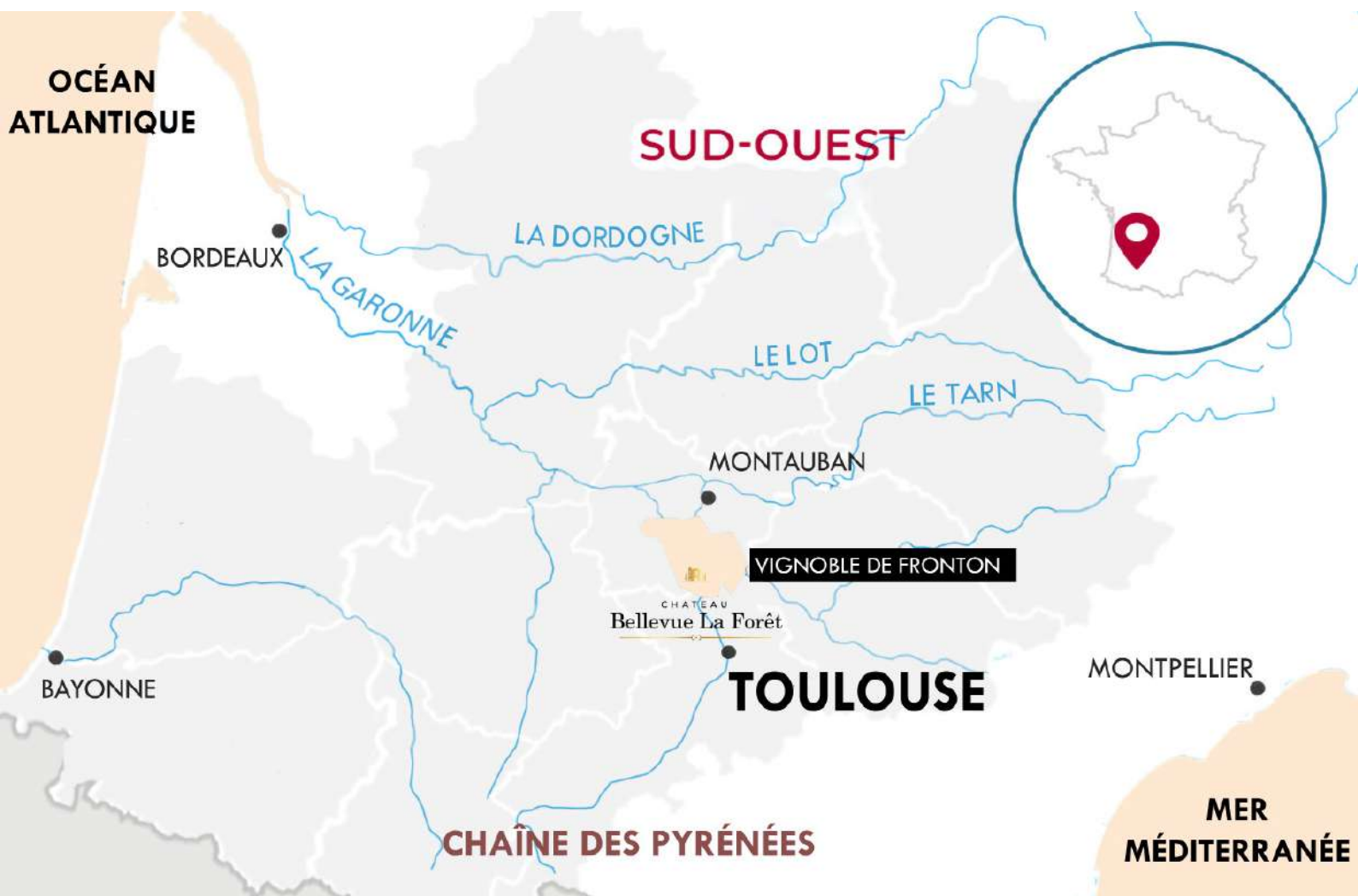


FRONTON

FRONTON



BELLEVUE LA FÔRET



Travail
dans les règles de l'art



Curiosité
intarissable



Innovation
constante



Rigueur
et professionnalisme

NOTRE DOMAINE

C'est au Domaine de Philip Grant, au cœur de la Forêt Royale de Fronton, que toute notre équipe produit du vin d'excellence.

Connu depuis le XII^{ème} siècle, notre vignoble de 100 hectares est unique de par sa taille, son encépagement et les vins qui y sont produits : vins blancs secs, moelleux, vins rouges de garde et rosés.

Philip Grant possède le Château Bellevue La Forêt depuis 2008. En 2019, il fut distingué en tant que Chevalier de l'Ordre du Mérite Agricole pour ses services rendus envers l'agriculture française.



Dans notre chai, nous mettons en œuvre une vinification et un affinage précis et contrôlé depuis 1978.

En tant que vignerons indépendants, nous assurons une production d'une capacité de 6 000 hectolitres en partant de la récolte jusqu'à la mise en bouteilles.

PASSION ET DÉVOTION POUR UN VIGNOBLE D'EXCEPTION

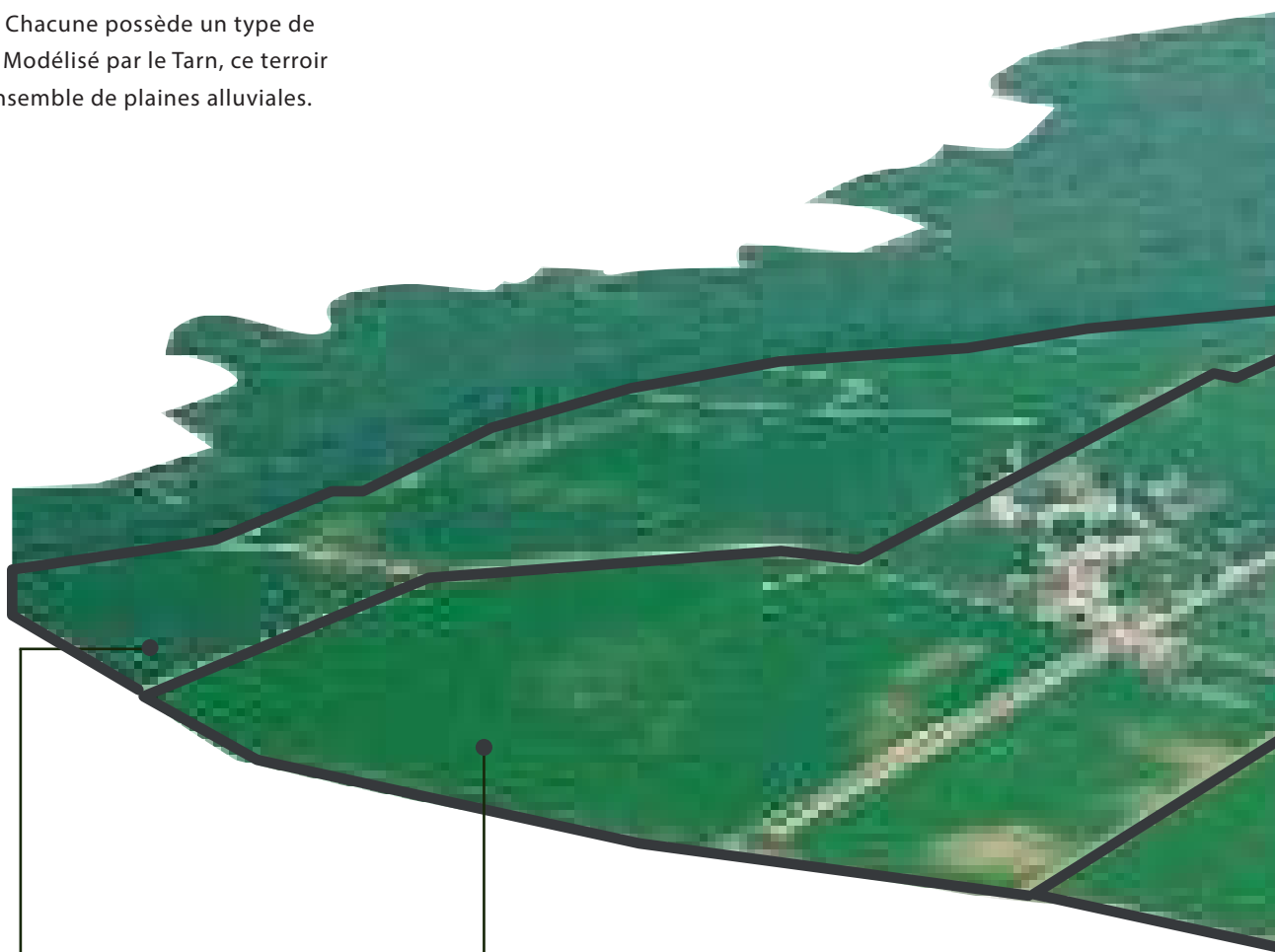


Pierre est un travailleur passionné et un optimiste créatif. Il apporte une aide précieuse à Philip pour la gestion administrative et financière du Domaine.



NOTRE VIGNOBLE

Nos vignes se prolongent sur trois terrasses, allant de la rive gauche du Tarn à la rive droite de la Garonne. Chacune possède un type de sol spécifique. Modélisé par le Tarn, ce terroir construit un ensemble de plaines alluviales.



LES HAUTES TERRASSES

Elles forment une crête à 220m d'altitude, en coteaux. Les sols argilo-calcaires apportent une hydrométrie maîtrisée et constante.

LES MOYENNES TERRASSES

Très plates, elles sont situées à 150m d'altitude. Le sous-sol est constitué d'alluvions à galets non altérés, ce qui donne des sols boulbènes hydromorphes à grep.



LES BASSES TERRASSES

Situées à l'est du vignoble, elles sont
composées de sols argilo-sablonneux.

NOS ŒNOLOGUES



Antonio

Antonio débute sa carrière à 17 ans en tant que caviste et à la vigne, dans le sud de la France ; il rêve de devenir un jour propriétaire de domaines viticoles. Souvent mis à l'épreuve et confronté à de nombreuses difficultés, il rénove aujourd'hui caves, vignobles et bâtisses pour s'exercer professionnellement dans les meilleures conditions avec son équipe.

Au fil de ses rencontres professionnelles, il s'associe avec Loïc et Pierre avec qui il porte de nombreux projets. Le Château Bellevue La Forêt est l'un d'entre eux : le fruit d'une vraie découverte, dont ils sont tous trois tombés amoureux.



Loïc

Fils de vigneron de génération en génération, Loïc fait ses débuts en tant que caviste pour divers négociants Audois.

Fort de ses expériences, il s'installe ensuite en tant que vigneron et crée une société de prestations de services de travaux agricoles avec Antonio.

Quelques années plus tard, ils achètent ensemble des propriétés viticoles qu'ils rénovent. Travaillant avec Pierre sur de nombreux projets, les trois jeunes entrepreneurs s'associent et gèrent ensemble le Château Bellevue La Forêt.

LES CUVÉES DU CHÂTEAU



Grâce aux efforts tenaces de générations de vignerons, les vins de Fronton retrouvent leurs lettres de noblesse en obtenant en 1975 l'appellation d'origine contrôlée. Depuis, la qualité des vins de Fronton n'a cessé de croître.

Son cépage caractéristique - la Négrette - donne naissance à des vins élégants, modernes aux arômes de violette, fruits noirs, réglisse et épices.



VINS DE BASSES TERRASSES



ORIGINEL BLANC

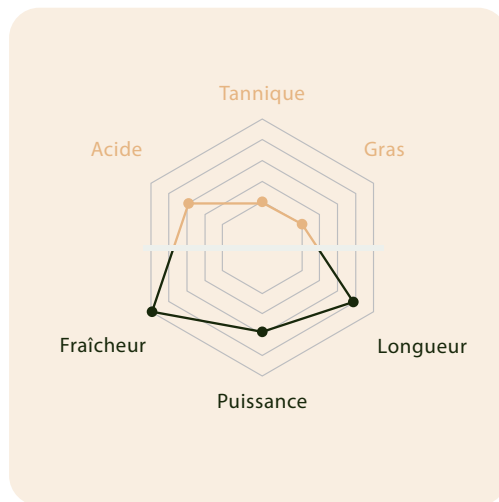
Vin blanc sec à l'attaque puissante et ample, dont le palais équilibré et rond apporte une fraîcheur printanière

Cépages :
60% Viognier
40%roussane



75 cl

Profil



Arômes

- Acacia
- Poire
- Pêche
- Chèvrefeuille



ORIGINEL ROSÉ

Clair et ensoleillé ce vin séduit par sa fraîcheur, ses arômes fruités et ses notes de bonbon anglais

Cépages :
90% Négrette, 10% Gamay

Récompenses :

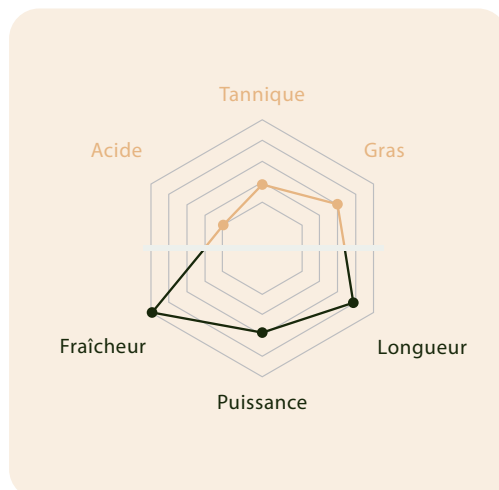


1,5 l

75 cl

37,5 cl

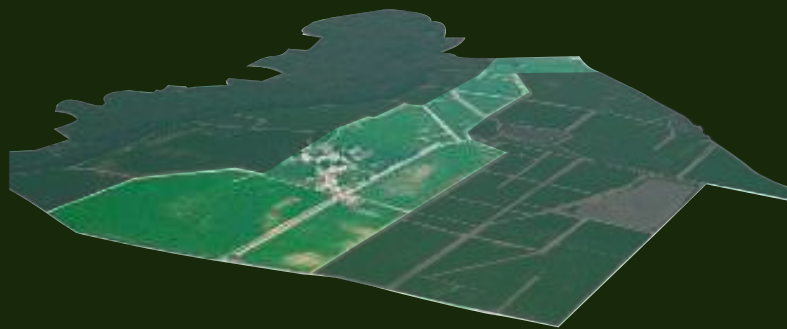
Profil



Arômes

- Melon
- Mangue
- Pêche
- Rose

VINS DE MOYENNES TERRASSES



VENDANGE D'AUTOMNE

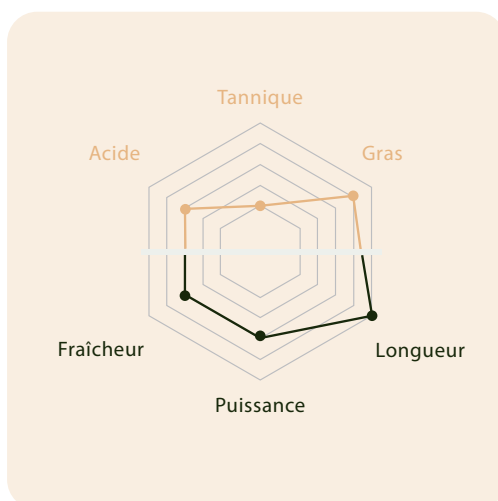
Vin blanc doux à l'attaque
élégante et suave, pour une
finale longue sur la fraîcheur
des fruits exotiques

Cépages :
100% Petit Manseng



75 cl

Profil



Arômes



Miel



Fruits
exotiques



Acacia



Ananas



ORIGINEL ROUGE

Vin rouge à la bouche fruitée et
épicee, légère et fraîche avec une belle
longueur sur la réglisse

Cépages :
50% Négrette, 25% Syrah,
25% Cabernet Sauvignon,

Récompenses :



1,5 l

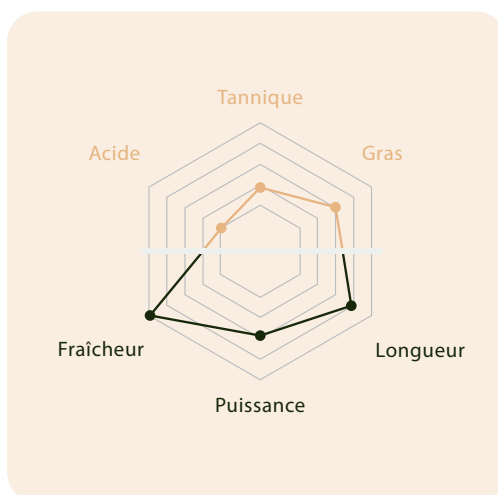


75 cl



37,5 cl

Profil



Arômes



Violette



Cassis



Mûre

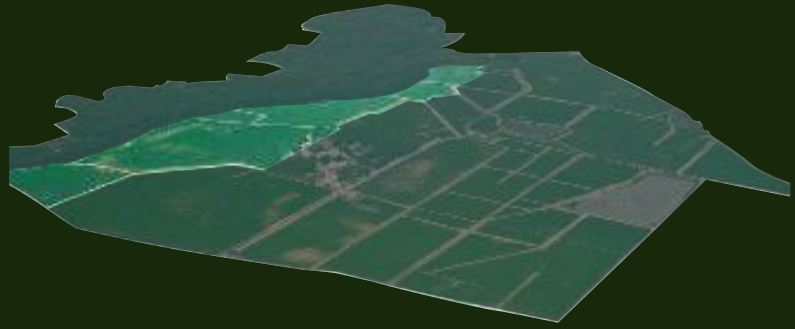


Poivre



Réglisse

VINS DE HAUTES TERRASSES



FORÊT ROYALE ROUGE

Vin rouge à la bouche harmonieuse, souple et gourmande sur le poivre et la réglisse, avec une belle longueur sur le cacao

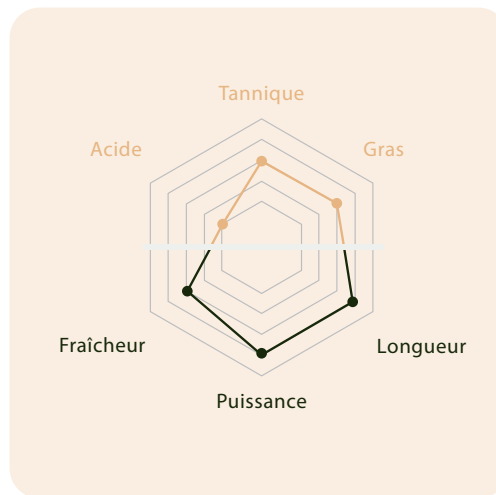
Cépages :
60% Négrette, 40% Syrah

Récompenses :



75 cl

Profil



Arômes

- Violette
- Pain d'épices
- Cerise
- Cacao
- Réglisse



FORÊT ROYALE ROSÉ

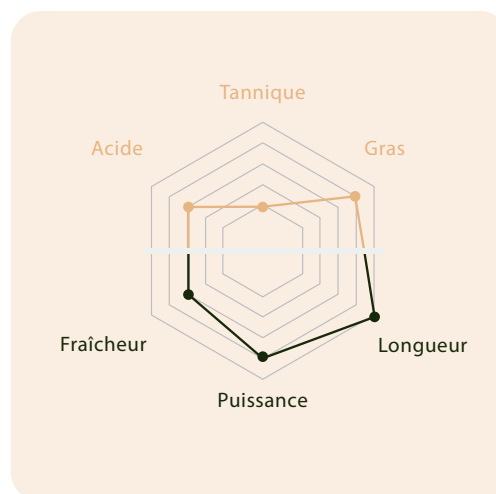
Vin rosé gastronomique fruité et gourmand, offrant un bel équilibre et une finale longue et agréable

Cépages :
60% Négrette,
20% Syrah,
20% Gamay



75 cl

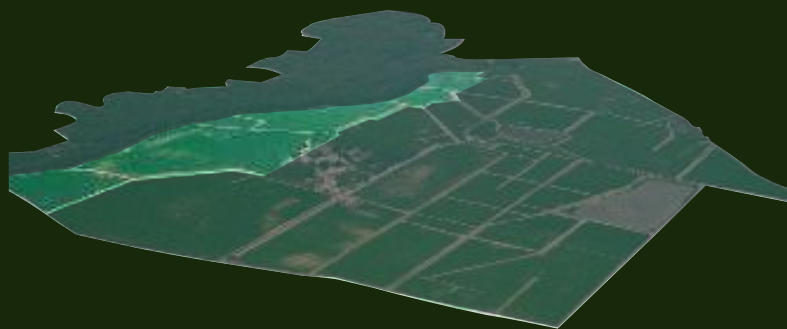
Profil



Arômes

- Melon
- Mangue
- Pêche
- Rose

VINS DE HAUTES TERRASSES



OPTIMUM

Vin rouge à l'attaque ronde et épicée, dont la puissance délivre des arômes fruités et épicés

Cépages :

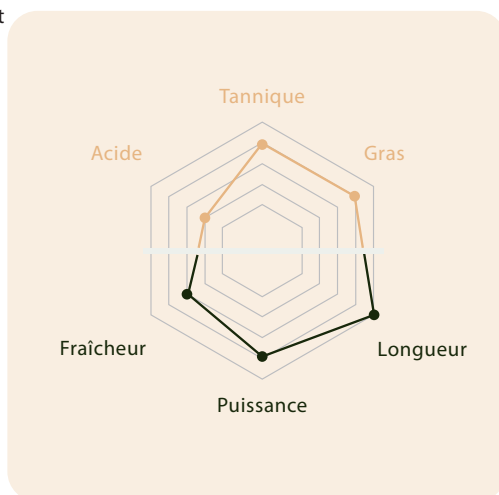
50% Négrette, 30% Syrah,
10% Cabernet-Sauvignon,
10% Cabernet-Franc

Récompenses :



75 cl

Profil



Arômes



VIN DE MINUIT

Vin rouge aux tanins très veloutés, dont le cassis associé à la fraise donne une finale douce et envoûtante

Cépages :

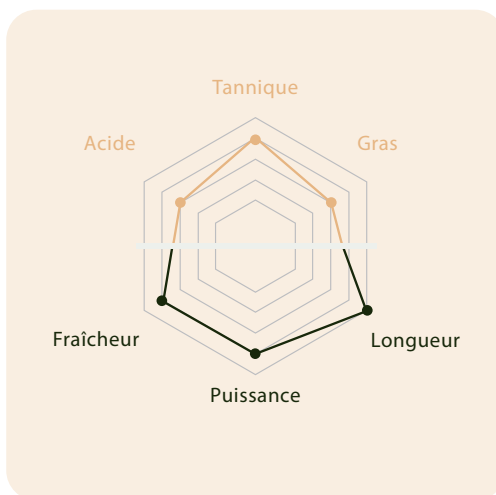
100% Négrette

Récompenses :



75 cl

Profil



Arômes



[illegible]





CHATEAU
Bellevue La Forêt



Nous répondons à toutes
vos demandes...

06 86 44 13 94

www.chateaubellevuelaforet.com

accueil@cblf.vin

5580 route de Grisolles - 31620 Fronton

