

Le Château de Crémat Bellet

 objectifbienetremag.fr/le-chateau-de-cremat-bellet



Érigé sur les hauteurs de Nice, le Château de Crémat dresse fièrement sa tour et ses magnifiques ornements rococo. 8 hectares de vignobles s'étendent sur les collines soumises durant les nuits à la brise marine. Il résulte de ce climat spécifique des vendanges tardives, donnant aux vins tout leur caractère septentrional, elles s'effectuent manuellement facilitant la sélection des meilleurs grains. La Folle noire, cépage tardif, fait la personnalité des vins rouges du domaine ; assemblé au Grenache il apporte harmonie, justesse et précision. La production est certifiée biologique dans sa totalité.

Château de Crémat Rouge 2019 – AOP Bellet – Composé de Folle noire (70%) et Grenache (30%), cette belle cuvée à la robe rubis et reflets pourpre, libère au nez tous ses arômes complexes de fruits noirs évoluant sur la mûre et le cassis avec des touches subtiles d'épices douce. Un millésime qui offre tout son équilibre et son élégance avec une jolie finesse. Il saura faire l'unanimité sur une table de fête pour sublimer une viande grillée accompagnée de betteraves rôties, cassis et confit d'oignon.

www.chateaucremat.com

