

# DOMAINE DE BELLE MARE

AOP Languedoc



Assemblage de Grenache et Syrah



Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation à 25-28°C pendant 30 jours.



Cuves inox



Robe: rouge profonde

Nez: nez intense et complexe de fruits rouges et d'épices douces

Bouche: attaque onctueuse et charnue, tanins souples et belle longueur



2 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes rouges et gibiers, grillades et charcuteries