



domaine de
BELLEMARE

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