



domaine de
BELLEMARE

CHARDONNAY

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Chardonnay



Vendangé de nuit.

Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid et fermentation à basse température (18°C)



Cuve inox sur lie fine durant 3 mois



Robe: jaune pâle

Nez: complexe sur des notes de fleurs blanches, pêche et miel

Bouche: attaque fraîche et ronde



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: fruits de mer, poissons, volailles et fromages