



domaine de
BELLEMARE

SAUVIGNON

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Sauvignon



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 aux reflets verts

Nez: expressif mêlant arômes de pamplemousse, notes florales et minérales

Bouche: attaque vive et fruitée



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: fruits de mer, salade, asperges et apéritifs