



domaine de
BELLEMARE

DUO ROSÉ

Gamme duo (bi-cépage) - IGP d'OC



Assemblage de Cinsault et Grenache



Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid tout comme la fermentation. Cépages vinifiés séparément et assemblés avant mise en bouteille.



Cuves inox sur lie fine durant 3 mois



Robe: rose pâle
Nez: petits fruits rouges acidulés
Bouche: attaque franche, gras et rondeur, belle persistance



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: apéritifs, grillades, carré d'agneau et plat de pâtes