



domaine de  
**BELLEMARE**

## **DUO rosé**

*Gamme duo (bi-cépages) IGP d'Oc*



Assemblage de Cinsaut et Grenache



Vendange de nuit. Pressurage direct sans rebêche. Débourage à froid tout comme la fermentation. Cépages vinifiés séparément et assemblés en janvier avant mise.



Cuve 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 plats de pâtes