



domaine de
BELLEMARE

MERLOT

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Merlot



Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25-28°C environ 30 jours.



Cuve inox sur lie fine durant 6 mois



Robe: rouge grenat

Nez: notes de fruits noirs, mûres et cassis

Bouche: attaque onctueuse avec des notes de fruits noirs, tanins soyeux



3 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes en sauces, rôtis, magret de canard