



domaine de
BELLEMARE

SYRAH

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Syrah



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 aux reflets violets

Nez: notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices

Bouche: ronde, finale réglissée et belle longueur



3 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes, grillades, charcuteries et apéritifs