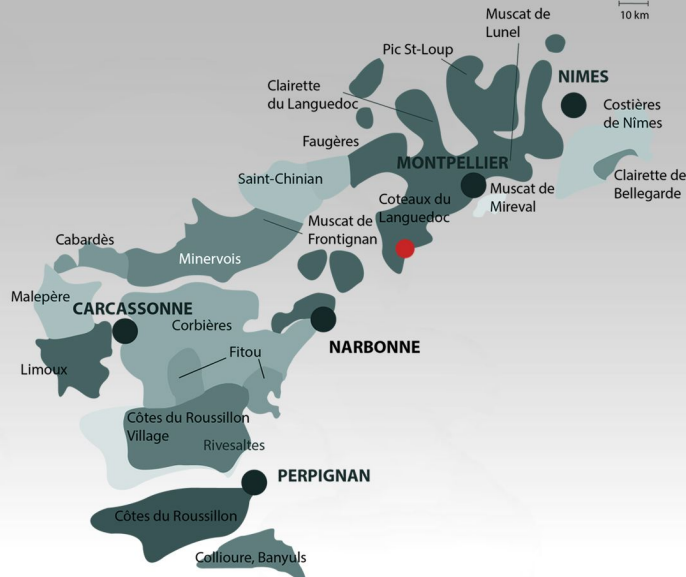




domaine de
BELLEMARE

CABERNET SAUVIGNON



CEPAGE

100% Cabernet Sauvignon

SOL

Sablo-argileux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des raisins avant encuvage. Fermentation à température contrôlée (25-28°C). Délestage en début de vinification puis remontage régulier et doux. Cuvaïson longue (env. 30 jours). Fermentation malolactique en cuve. Elevage en cuve inox durant 6 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge profonde
- Nez : Intense et complexe d'épices douces et de fruits rouges.
- Bouche : Attaque onctueuse et charnue, tanins souples. Belle longueur en bouche.

A servir entre 16° et 18°C.

Accompagne parfaitement viandes, gibier, grillades et charcuterie.

GRAPE VARIETY

100% Cabernet Sauvignon

SOIL

Sand and clay

VINIFICATION / AGEING

Early picking. Total destemming and sorting grapes before vatting. Temperature controlled fermentation (25-28°C). Short and frequent pump overs. Long vatting (about 30 days). Fermentation malolactic tank. Ageing in stainless tank for 6 months.

TASTING

- Colour : Deep red color
- Nose : Intense and complex of spices soft and of red berries.
- Mouth : Smooth and fleshy attack flexible tannins. Beautiful length in mouth.

Serve between 16° and 18°C.

Good with beef, game, grills and delicatessen.