



domaine de
BELLEMARE

DUO ROSÉ



CÉPAGES: Cinsault et Grenache

SOL: Argileux Sableux

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

DEGUSTATION:

Robe: Soul rose.

Bouquet: petits fruits rouges acides.

Bouche: attaque droite. Gras et rond, belle persistance.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : Apéritifs, grillades, carré d'agneau et plats de pâtes.

AVB: 12.5%

GRAPE VARIETIES: Cinsault and Grenache

SOIL: Sandy clay

VINIFICATION: Harvested by night. Direct pressing without rebêche. Cold mixing as well as fermentation. Grape varieties vinified separately and assembled in January before bottling.

DEGUSTATION:

Colour: pink soul

Nose: small acidic red fruits

Palate: straight attack, fat and round, beautiful persistence

Perfect with many dishes: Appetizers, grills, rack of lamb and pasta dishes.

AVB: 12.5%