



domaine de
BELLEMARE

DUO ROUGE



CÉPAGES: Syrah, Cabernet Franc

SOL: Argileux Sableux

VINIFICATION: Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Égrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée environ 20 jours. Cépages vinifiés séparément et assemblés avant mise en bouteille.

DEGUSTATION:

Robe: grenat

Nez: arômes de fruits noirs et d'épices

Bouche: ample et soutenue par les arômes de fruits noirs et de réglisse

Accompagne parfaitement de nombreux plats : apéritifs, crustacés, coquillages, poissons grillés et sushis

AVB: 13.5%

GRAPE VARIETIES: Syrah, Cabernet Franc

SOIL: Sandy clay

VINIFICATION: Harvested early in the morning to preserve the fruit. Total pruning and sorting of berries before inking. Fermentation controlled about 20 days. Grape varieties vinified separately and blended before bottling.

DEGUSTATION:

Robe: garnet

Bouquet: aromas of black fruit and spices

Palate: broad and supported by aromas of black fruits and liquorice

Perfect with many dishes: appetizers, grilles, meat, charcuteries

AVB: 13.5%