



domaine de BELLEMARE

LES GRANGES PAR BELLE MARE ROSE



CEPAGE

Cinsault, Grenache, Syrah

SOL

Argilo-sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé la nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage statique à froid ou par flottation. Fermentation à basse température (18°C). Pas de malolactique.

Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés en janvier avant la mise en bouteille.

Elevage en cuve inox sur lie fine durant 3 mois

DEGUSTATION

- Œil : Robe rose pâle
- Nez : Léger et floral sur des notes fruitées.
- Bouche : Attaque franche et belle persistance.

A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement Apéritif, grillade, carré d'agneau, plat épicé.

GRAPE VARIETY

Cinsault, Grenache, Syrah

SOIL

Clay and sand

VINIFICATION / AGEING

Harvested at night. Direct pressing. Must settling cold statics or by flottation. Low temperature fermentation (18°C). Not of malolactic.

Wines are separately winemaking and assembled in January before the bottling.

Ageing in stainless tank on fine lees for 3 months.

TASTING

- Colour : Pale pink
- Nose : Light and floral nose on fruity notes.
- Mouth : Frank attack and beautiful obstinacy.

Serve between 10° and 12°C.

Good with apéritif, grill, rack of lamb, spicy dishes.