



domaine de  
BELLEMARE

# ROLLE



**CÉPAGES:** 100% Rolle  
(vermentino)

**VINIFICATION :**

Vendanges nocturnes.  
Pressurage direct sans briser le  
gâteau de presse. Soutirage à  
froid du moût et fermentation  
à basse température (18°C).  
Pas de fermentation  
malolactique  
Cuve inox sur lies fines  
pendant 3 mois.

**DÉGUSTATION :**

**Couleur :** jaune clair avec des  
reflets verts.

**Nez :** intense, notes florales,  
notes fruitées de  
pamplemousse.

**Bouche :** attaque fraîche et  
fruitée, finale longue.

**Accompagnement :** fruits de  
mer, poissons, salades, asperges  
et apéritifs.

**GRAPES:** 100% Rolle  
(vermentino)

**VINIFICATION:**

Harvested at night. Direct  
pressing without breaking up  
the press cake. Cold racking  
must and fermentation at low  
temperature (18°C). No  
malolactic fermentation  
Stainless steel vat on fine lees  
for 3 months

**TASTING:**

**Colour:** light yellow with green  
highlights

**Nose:** intense, floral notes,  
fruity notes with grapefruit

**Mouth:** fresh and fruity attack,  
long finish

**Pairing:** seafood, fish, salads,  
asparagus and aperitifs