



domaine de
BELLEMARE

CHARDONNAY



CÉPAGES: 100% Chardonnay

GRAPES: 100% Chardonnay

VINIFICATION : Vendanges nocturnes. Pressurage direct sans éclatement de la grappe. Soutirage à froid du moût et fermentation à basse température (18°C) en cuve inox sur lies fines pendant 3 mois.

VINIFICATION: Harvested at night. Direct pressing without breaking up the presscake. Cold racking must and fermentation at low temperature (18°C) Stainless steel vat on fine lees for 3 months.

DÉGUSTATION :

Harvested at night. Direct pressing without breaking up the presscake. Cold racking must and fermentation at low temperature (18°C)

Couleur : jaune clair

Nez : complexe, notes de fleurs blanches, de pêche et de miel.

DEGUSTATION:

Bouche : attaque fraîche et ronde

Colour: light yellow

Accompagnement : fruits de mer, poissons, volailles et fromages.

Nose: complex, notes of white flowers, peach and honey

Palate: fresh and round attack

Pairing: seafood, fish, poultry and cheese.