



domaine de
BELLEMARE

DUO ROSÉ



CÉPAGES: Cinsault et Grenache

SOL: Argileux Sableux

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

DEGUSTATION:

Robe : Belle robe rose clair, des
reflets framboise.

Nez : Un nez agréable révélant la
framboise et le bourgeon de cassis.

Bouche : L'attaque en bouche est
franche, fraîche et claire, exprimant
la corbeille de fruits perçue au nez.
L'évolution montre une certaine
structure accompagnée de douceur.

Parfait en apéritif pour ouvrir
l'appétit, il accompagne les salades,
les poissons et même les viandes
blanches

AVB: 12.5%

GRAPE VARIETIES: Cinsault and
Grenache

SOIL: Sandy clay

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

DEGUSTATION:

Colour: Nice light pink dress, of the
reflections raspberry.

Nose: A pleasant nose revealing the
raspberry and blackcurrant bud.

Palate: The attack in the mouth is
frank, fresh and clear, expressing the
fruit basket perceived with the nose.
The evolution shows a certain
structure accompanied by freshness.

Perfect aperitif to open your appetite
and goes well with salads, fish and
even white meat. Enjoy !

AVB: 12.5%