



domaine de  
BELLEMARE

## LES GRANGES PAR BELLE MARE BLANC



### CEPAGE

Picpoul, Sauvignon, Vermentino

### 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 jaune jaune pale avec reflet vert
- Nez : Belle complexité aromatique sur des notes de fleur blanche.
- Bouche : Attaque franche et finale longue et rafraîchissante.

A servir entre 10° et 12°C.

Accompagne parfaitement apéritif, crustacé, coquillage, poisson grillé, sushis.

### GRAPE VARIETY

Picpoul, Sauvignon, Vermentino

### 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 yellow with green highlight
- Nose : Beautiful aromatic complexity on notes of white flower.
- Mouth : Long and refreshing frank and final attack.

Serve between 10° and 12°C.

Good with apéritif, crustacean, shellfish, grilled fish, sushis.