



domaine de
BELLEMARE

LES GRANGES PAR BELLE MARE ROUGE



CEPAGE

Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon

SOL

Argilo-sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des raisins avant encuvage. Fermentation à basse température (25°C). Remontage régulier et doux. Cuvaïson courte (env. 20 jours). Fermentation malolactique en cuve. Les cépages sont vinifiés séparément et assemblés avant la mise en bouteilles. Elevage en cuve inox durant 5 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Robe rouge grenat
- Nez : Marqué par les fruits rouges.
- Bouche : Belle rondeur en bouche avec des tanins soyeux. Finale d'une belle intensité sur le fruit.

A servir entre 16° et 18°C.

Accompagne parfaitement apéritif, grillade, volaille, plât épicé, charcuterie.

GRAPE VARIETY

Grenache, Merlot, Cabernet Sauvignon

SOIL

Clay and sand

VINIFICATION / AGEING

Early picking. Total destemming and sorting grapes before vatting. Low temperature fermentation (25°C). Short and frequent pump overs. Short vatting (about 20 days). Fermentation malolactic tank. Wines are separately winemaking and to assemble before the bottling. Ageing in stainless tank for 5 months.

TASTING

- Colour : Red garnet
- Nose : Marked by red berries.
- Mouth : Beautiful curvature in mouth with silky tannins. Finale of a intensity on the fruit.

Serve between 16° and 18°C.

Good with apéritif, grills, poultry, spicy dishes, delicatessen.