



domaine de
BELLEMARE

RIVAGE BLANC

IGP d'OC



Assemblage de Chardonnay, Viogner et Roussanne



Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid et fermentation à basse température (18°C), pas de fermentation malolactique



60% barriques neuves pendant 6 mois / 40% cuves inox



Robe: brillant, teinte jaune clair
Nez: intense et complexe de fruits à chair blanche
Bouche: attaque ronde, belle fraîcheur avec une finale minérale



10 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: poissons, fromages légers et apéritifs