



domaine de
BELLEMARE

DUO BLANC

Bi-cépage - IGP Côtes de Thau



Assemblage de Chardonnay et Vermentino



Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourage à froid tout comme la fermentation (18°C). Cépages vinifiés séparément et assemblés avant la mise en bouteille.



Cuves inox sur lie fine durant 3 mois



Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Intense, fruité avec la pêche et floral avec les fleurs blanches

Bouche : Attaque franche, finale longue et fraîche



2 ans de garde possible



16 à 18°C



Disponible : 75 cl



Accords mets et vin : Apéritifs, crustacés, coquillages, poissons grillés et sushis

