domaine de BELLEMARE

RIVAGE BLANC

IGP d'OC

Assemblage de Chardonnay, Viogner et Roussanne

Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourbage 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 fraicheur avec une finale minérale

10 ans de garde possible

10-12°C

Disponibilités: 75cl

Accords mets et vin: poissons, fromages légers et apéritifs

DOMAINE DE BELLE MARE - CD18 - 34140 MEZE - FRANCE (A MEZE SUIVRE "ECOSITE")
Tél +33 (0)4 67 43 17 68 • Fax +33 (0)4 67 43 14 68 • E-mail : contact@belle-mare.com • Site : www.belle-mare.com