



domaine de  
**BELLEMARE**

# CABERNET SAUVIGNON

Gamme Purs Cépages - IGP d'OC



100% Cabernet Sauvignon



Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit.  
Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25-28°C environ 30 jours.



Cuve inox sur lie fine durant 6 mois



Robe: rouge profond  
Nez: complexe et intense sur des notes d'épices douces et fruits rouges  
Bouche: onctueuse et charnue, tanins souples



3 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes, grillades, charcuteries et apéritifs