



domaine de
BELLEMARE

LES GRANGES DE FÉLINES - BLANC

IGP d'OC



Assemblage de Chardonnay, Sauvignon, Picpoul et Vermentino



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



Cuves inox sur lie fine durant 3 mois



Robe: jaune pâle aux reflets verts
Nez: complexe sur les fleurs blanches
Bouche: attaque franche, finale longue et fraîche



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



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