



domaine de
BELLEMARE

LES GRANGES DE FÉLINES - ROUGE

IGP d'OC



Assemblage de Grenache, Merlot et Cabernet Sauvignon



Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25°C environ 20 jours. Cépages vinifiés séparément, assemblés avant mise en bouteille.



Cuves inox sur lie fine durant 5 mois



Robe: grenat
Nez: arômes de fruits rouges
Bouche: finale fruitée et tanins soyeux



2 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: apéritifs, grillades, plats épicés et charcuterie