domaine de BELLEMARE

RIVAGE BLANC

IGP Côtes de Thau











Assemblage de Chardonnay, Viognier et Roussanne

Vendangé de nuit. Pressurage direct sans rebêchage. Débourbage à froid et fermentation à basse température (18°C), pas de fermentation malolactique.

80% en barriques (6-7 mois) / 20% en cuves inox

Robe : Brillant, teinte jaune clair
Nez : Intense et complexe de fruit à chair blanche
Bouche : Attaque ronde, belle fraicheur avec une finale minérale

10 ans de garde possible

10 à 12°C

Disponible : 75 cl

Accords mets et vin : Poissons, fromages légers et apéritifs