



domaine de
BELLEMARE

RIVAGE ROSÉ

IGP d'OC



100% Grenache



Vendangé de nuit. Sélection des premiers jus, le plus concentrés en arômes. Débourage à froid tout comme la fermentation



Cuves inox sur lie fine durant 5 mois



Robe: rose pâle

Nez: floral et fruité, pêche blanche

Bouche: attaque franche, gras et rondeur, longue persistance



2 ans de garde possible



10-12°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: apéritifs, grillades, carré d'agneau et plat de pâtes