



domaine de  
**BELLEMARE**

# RIVAGE ROUGE

IGP d'OC



Assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon et Merlot



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



30% barriques neuves / 70% cuves inox



Robe: teinte grenat

Nez: nez intense de fruits rouges et noirs, fruits confiturés et épices

Bouche: attaque ronde, souple sur des tanins veloutés



5 ans de garde possible



16-18°C



Disponibilités: 75cl



Accords mets et vin: viandes rouges et gibiers, grillades et charcuteries