domaine de BELLEMARE

RIVAGE ROUGE

IGP Côtes de Thau





Assemblage de Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon

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.

90% en barriques / 10% en cuves inox

Robe : Teinte grenat
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 à 18°C

Disponible : 75 cl

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