



domaine de
BELLEMARE

DUO ROSÉ



CÉPAGES: Cinsault et Grenache

SOL: Argileux Sableux

VINIFICATION: Vendange de nuit.
Pressurage direct sans rebêche.
Débourbage à froid tout comme la
fermentation. Cépages vinifiés
séparément et assemblés en janvier
avant mise.

DEGUSTATION:

Robe: Soul rose.

Bouquet: petits fruits rouges acides.

Bouche: attaque droite. Gras et
rond, belle persistance.

Accompagne parfaitement de
nombreux plats : Apéritifs, grillades,
carré d'agneau et plats de pâtes.

AVB: 12.5%

GRAPE VARIETIES: Cinsault and
Grenache

SOIL: Sandy clay

VINIFICATION: Harvested by night.
Direct pressing without rebêchage.
Cold mixing as well as fermentation.
Grape varieties vinified separately and
assembled in January before bottling.

DEGUSTATION:

Colour: pink soul

Nose: small acidic red fruits

Palate: straight attack, fat and
round, beautiful persistence

Perfect with many dishes: Appetizers,
grills, rack of lamb and pasta dishes.

AVB: 12.5%