



domaine de
BELLEMARE

SYRAH



CÉPAGE: 100% Syrah

SOL: Argileux Sableux

VINIFICATION: Récolte tôt le matin pour préserver le fruit. Taille totale et tri des baies avant encrage. Fermentation contrôlée à 25°C. Cuves inox avec bâtonnage des lies 1-1M pendant 6 mois.

DÉGUSTATION:

Robe: rouge avec des reflets violets

Bouquet: notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices

Bouche: ronde, finale lisse et belle longueur

Accompagne parfaitement de nombreux plats : viandes rouges, grillades, charcuteries et hors-d'œuvre.

GRAPE VARIETY: 100% Syrah

SOIL: Sandy clay

VINIFICATION: Harvested early in the morning to preserve the fruit. Total pruning and sorting of berries before inking. Fermentation controlled at 25°C about 30d. Stainless steel tanks with stirring of the lees 1-1M during 6 months

DEGUSTATION:

Colour: red with purple reflections

Nose: hints of black fruit, liquorice and spice

Palate: round, smooth finish and nice length

Perfect with many dishes: red meats, grills, charcuteries and appetizers