



domaine de
BELLEMARE

Collines de la Moure

la Moure sera toujours la Moure...

Le Domaine de Belle Mare en Languedoc s'étend sur 68 hectares autour de l'étang de Thau. 49 hectares de vigne sont plantés selon un encépagement typiquement languedocien dont le fameux piquepoul, le cinsault, le grenache, la syrah. Des cépages plus internationaux comme le chardonnay, le merlot, le cabernet-sauvignon y ont été implantés ainsi que d'autres plus originaux tels que la roussanne, le muscat petits grains, le viognier et le vermentino.

Les Collines de la Moure s'étendent de Montpellier à Mèze ; « lo morrau » en occitan signifie museau au sens de « monticule arrondi » ; la moure désignait l'ancien rivage de la Méditerranée où la mer arrivait jusqu'à ces collines en pente douce. Ce terroir singulier profite de l'influence bénéfique de la Méditerranée toute proche.



Ces jolis vins de pays sont issus de cépages sélectionnés pour leur style aromatique, caractérisé par la fraîcheur, la rondeur et la simplicité. La garantie d'un plaisir immédiat...

Collines de la Moure [Blanc]

Millésime : 2010

Terroir : Argilo Calcaire

Cépages : Chardonnay (43%) Roussanne (43%) Muscat petits grains (14%)

Vinification : Vendange de nuit, égrappage total, pressurage direct ; débouillage par le froid (4 à 6°C) et fermentation à basse température entre 12 et 15°C, cépage par cépage ; élevage sur lies

Dégustation : Robe brillante de couleur jaune clair ; nez de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et de miel ; attaque vive, joli gras, finale miellée

Accords : vin gourmand, partenaire idéal des coquillages et crustacés, des salades estivales et des poissons grillés ; apéritif

🌡️ : 11-12°C

