



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 [Rosé]

**Millésime** : 2010

**Terroir** : Argilo Calcaire

**Cépages** : Syrah (45%) Grenache (37%) Cinsault (18%)

**Vinification** : Récolte précoce pour rester sur la fraîcheur, vendange de nuit, pressurage direct, débourbage par le froid (4 à 6°C) et fermentation à basse température (12 à 15°C). Elevage sur lies fines en cuve

**Dégustation** : Robe rose assez soutenue, arômes de fraise des bois, de pain grillé ; finale fraîche et beurrée

**Accords** : Ce vin gourmand sera le partenaire idéal de la cuisine méditerranéenne, des poissons grillés, des salades et grillades de l'été

🌡️ : 12°C

