



domaine de
BELLEMARE

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.

« Vivre au rythme de la vigne pour obtenir ce qu'elle a de meilleur le plus naturellement possible ».

Le Délice des Anges, une véritable surprise pour le consommateur : des vins issus de cépages rares comme le muscat sec, le viognier, souvent difficiles à cultiver et à vinifier sur notre terroir. Cette gamme transporte le consommateur hors des sentiers battus : en Côtes du Rhône pour le viognier et la syrah, en Minervois pour le muscat, et pourtant... Pas un caillou dans les vignes, pas de terrains abrupts! Mais une plaine plutôt riche que l'on canalise pour en extraire un véritable nectar : concentration, puissance des arômes, longueur en bouche, finesse...



C'est en imaginant la béatitude des anges après avoir goûté à ces délicieux nectars que notre œnologue, en véritable virtuose, a conçu cette gamme à partir de cépages sélectionnés pour leur originalité : muscat sec, viognier-roussanne, syrah... une véritable surprise sensorielle.

Pays d'Oc [Blanc] 2010

Terroir : Sols sablo-limoneux

Cépages : 50% Roussanne 50% Viognier (65hl/ha)

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

Dégustation : Brillant, teinte jaune pâle à reflets verts ; nez intense et fin de fruits à chair blanche, pêche, abricot peu mur, prune jaune, mais aussi fleurs blanches, aubépine et surprenant de violette ; attaque franche, bouche ronde ; notes de beurre, de pain grillé et de sucre glace

Accords : Poissons grillés, en sauce, viandes blanches, fromages

Température : 11/12°C

