



domaine de
BELLEMARE

PicPoul de Pinet

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 long de la Méditerranée, au fond du Golfe du Lion, le terroir Picpoul de Pinet s'étend autour du Bassin de Thau, au milieu du triangle Agde-Pézenas-Sète sur 1300 hectares. C'est la plus grande région de vin blanc du Languedoc.

Notre parcelle est située au sud de l'appellation, en bordure de l'Etang de Thau, sur un sol assez pauvre recouvert de concrétions calcaires. Le climat y est tempéré par les brises et les brouillards marins. Cette influence marine est très importante puisqu'elle constitue un volant thermique qui limite les écarts journaliers, à savoir la montée en température le jour et la baisse la nuit.

Le Piquepoul est un vieux cépage languedocien, présent au bord de l'étang de Thau depuis l'Antiquité ; ce cépage tardif, implanté en climat sec, profite de l'humidité de l'arrière saison pour finir sa maturation.



Ce terroir aux influences marines particulières confère à ce vin blanc un profil aromatique original : une fraîcheur minérale, des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Ce vin est une exception culturelle par l'origine de son terroir unique de production.

Une référence gastronomique reconnue et incontournable.


Millésime : 2010

Terroir : Sablo-limoneux recouvert de petites concrétions calcaires

Cépage : Piquepoul (55 hl/ha)

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

Dégustation : Brillant avec une teinte jaune pâle presque argentée; nez frais, minéral, fin et floral d'aubépine ; notes d'agrumes, citron, pamplemousse ; attaque vive sur des notes citronnées ; finale sur une arrête minérale presque saline

Accords : Fruits de mer et coquillages, poissons grillés, sushi, salades de roquette, apéritif  **11 à 12°C**

