



domaine de
BELLEMARE

le Rivage

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 picpoul, 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 et le viognier.

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

Issus de l'assemblage de cépages nobles, vinifiés et élevés en barriques de chêne français, ces vins dévoilent une richesse aromatique incomparable de fruits confiturés qui s'harmonisent élégamment aux arômes de torréfaction et de vanille.

Un hymne à notre terre, belle et sauvage.



Vin de Pays d'Oc [blanc]

Millésime : 2010

Terroir : Sablo-limoneux

Cépages : Chardonnay (36.7%)
Viognier (36.7%) Roussanne (26.6%)
(46 hl/ha)

Vinification : Vendange égrappée, pressurage direct, débourage par le froid (4 à 6°C), levurage et démarrage de la fermentation en cuve, cépages séparés ; entonnage en fûts de chêne français de 400 litres neufs ; fermentation en barriques puis élevage sur lies avec des bâtonnages réguliers (2 à 3 par semaine les 3 premiers mois, 1 par semaine ensuite) Assemblage des barriques au bout de 4 mois d'élevage et association avec du viognier et de la roussanne conservés en cuve inox ; au final un tiers en cuve inox et deux tiers en fûts

Dégustation : Brillant avec une teinte jaune claire ; nez intense et complexe mêlant des arômes de fruits à chair blanche mûrs, d'abricot, de fleurs, de miel, de fruits secs ; en bouche, vin tout en rondeur avec une belle fraîcheur ; notes de miel, d'abricot et de fruits confits

Accords : Servi à **14°C**, ce vin élégant s'accordera avec des poissons, des volailles et des viandes blanches cuisinées, mais aussi des fromages comme les Cantal, les Comté...se boit aussi en apéritif

