



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 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.



le Rivage

Vin de Pays d'Oc [Rouge]

Millésime : 2008

Terroir : Sablo-limoneux

Cépages : Syrah (56.5%) Cabernet Sauvignon (26.1%) Merlot (17.4%)

Vinification : Vendange égrappée, fermentation à température régulée cépage par cépage, 2 à 3 délestages sur chaque cépage, fermentation malo-lactique en cuve inox ; élevage 15 mois en fûts de chêne français de 400 litres (1/3 fûts neufs) ; assemblage des fûts après dégustation et sélection

Dégustation : Brillant avec une teinte grenat profonde, reflets violets ; nez intense de fruits rouges et noirs mûrs, fruits confiturés, épices douces, torréfaction ; en bouche, l'attaque est ronde, souple sur des notes de cacao et de caramel, tanins veloutés

Accords : Servi à **18°C** et carafé, ce vin s'accorde avec des viandes de caractère, gibier, agneau, canard, mais aussi fromages ; il ravira vos plats de charcuterie et vos apéritifs

