



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.

Sensation Gourmande est l'expression optimale du cépage sur notre terroir très particulier. Nous recherchons la pureté et la typicité de chacun pour offrir des vins fidèles aux profils connus et attendus. Des vins à l'expression aromatique intense empreinte de pureté et de finesse.

Cette gamme de quatre cépages tire son nom de la caractéristique de ses vins : gourmands, généreux et authentiques ! Les déguster, c'est croquer dans le fruit gorgé de soleil. Les cépages s'y expriment de façon très claire, très précise, avec une grande finesse ; cette finesse, c'est la proximité de l'Etang de Thau qui la confère à ces vins en jouant un rôle de régulateur thermique par des nuits fraîches et des brises marines fréquentes. Un parcours initiatique au cœur des cépages...



Sensation GOURMANDe

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

**Merlot [Rouge]
Pays d'Oc**

Millésime : 2010

Terroir : Sol sablo-limoneux

Cépage : **Merlot** (32 hl/ha)

Vinification : Récolte tardive à belle maturité ; vendange égrappée, cuvaision longue (une vingtaine de jours) à température contrôlée (maximum 28-30°C) avec des remontages quotidiens et trois délestages aux environs de 1040 de densité ; fermentation malo-lactique et élevage en cuve inox

Dégustation : Brillant avec une teinte grenat profonde ; nez intense de fruits noirs, mures, cassis, de sous-bois ; attaque onctueuse et élégante avec des notes de fruits noirs mûrs et de zan ; concentration aromatique ; tanins présents mais soyeux

Accords : Viandes en sauce, rôties, magret de canard ; se consomme à **16°C** ; plus frais, il peut s'apprécier sur des plats de charcuterie et des salades

