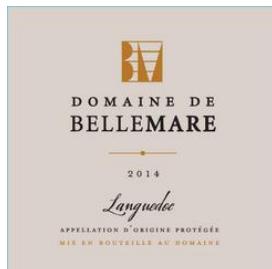


AOP Languedoc

Domaine de Belle Mare



« Vivre au rythme de la vigne »

Le Domaine de Belle Mare s'étend sur 68 hectares autour de l'étang de Thau. 53 ha sont plantés en vigne selon un encépagement typiquement languedocien, le fameux Piquepoul, le Cinsault, le Grenache, la Syrah. Des cépages plus internationaux comme le Chardonnay, le Merlot, le Cabernet Sauvignon ont été implantés ainsi que d'autres plus originaux tels que la Roussanne, le Muscat petits grains, le Viognier.

Appellation : AOP Oc

Millésime : 2014

Terroir : Sol argilo-calcaire formé de colluvions de calcaire dur sur coteaux en bordure de garrigue.

Cépages : Syrah (80%), Grenache noir (20%). Vignes de 25 ans.

Culture : Parcelle conduite en cordon de Royat avec double hauteur de palissage. Entretien du sol par labours, la gestion parasitaire est dictée par la protection raisonnée. Production d'environ 40 hl / ha.

Vinification : Vendange égrappée, fermentation à température régulée. Remontage journalier. 2 à 3 délestages, micro-oxygénéation, fermentation malo-lactique en cuve inox.

Dégustation :

Une belle robe grenat soutenu, reflets violets. Nez intense de fruits rouges frais (framboise, cassis), notes de violette accompagnées d'épices. En bouche on perçoit que la maturité des raisins est une composante importante de cette cuvée. Les fruits sont toujours présents, des notes de mure et de cerise persistent. Des tannins soyeux accompagnent cet ensemble et sont garants d'une évolution positive.

Accords : Servi à 19°C et carafé, ce vin s'accorde avec des viandes de caractère, côte de boeuf, agneau, canard, mais aussi fromages ; il ravira vos plats de charcuterie.