

Le Rivage

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 : IGP Pays d'Oc

Millésime : 2012

Terroir : Sablo-limoneux

Cépages : Chardonnay (60%), Viognier (20%), Roussanne (20%)

Dégustation :

Brillant avec une teinte jaune pâle ; nez intense et complexe mêlant des arômes de fruits à chair jaune 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. La finale est riche et longue sur une note d'agrumes.

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.