



domaine de  
BELLEMARE





# UNE TERRE SINGULIÈRE

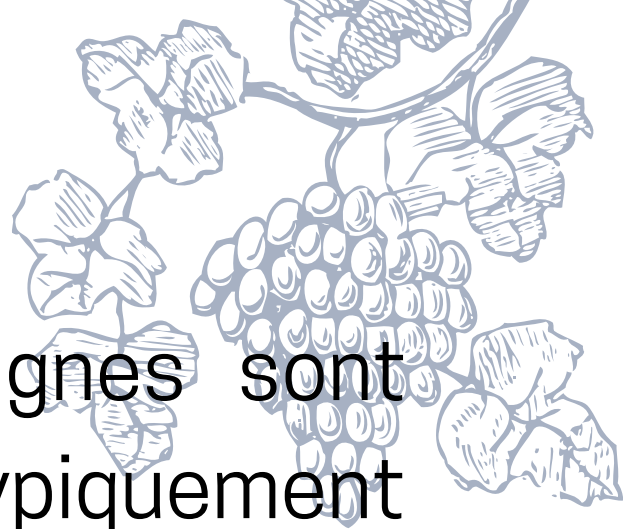
## aux accents méditerranéens

C'est au coeur de la région authentique et sauvage de l'Occitanie que le Domaine de Belle Mare bénéficie d'un terroir exceptionnel.

Des airs salins, des sols sablonneux-limoneux ou encore une exposition au soleil optimale offrent à nos vins caractères et saveurs du sud.







À deux pas de l'Étang de Thau, nos vignes sont plantées selon un encépagement typiquement languedocien, avec le fameux Piquepoul blanc, le Cinsault, le Grenache et la Syrah.

Nous y trouvons également les célèbres Chardonnay, Cabernet-Sauvignon et Merlot, ou encore l'international Vermentino, le Viognier et le Muscat petits grains.



*Dans une démarche de*  
**Haute Valeur Environnementale,**  
*nous vivons au rythme de la vigne.*





# QUI SOMMES-NOUS ?

## DEPUIS 1999, NOUS DÉFENDONS LES MÊMES VALEURS

C'est l'histoire d'un coup de coeur entre un homme et une région.

*Belle mare*, c'est notre façon de qualifier l'étang de Thau.

Sur place: 55 hectares de vignes traitées avec amour par une équipe de 6 personnes.



# UNE ÉQUIPE FIÈRE ET FIDÈLE À SES TERRES



**FAMILLE LAPOULVAILARIE**  
Propriétaires



**BENJAMIN BAUDRY**  
Directeur d'exploitation



**KATIA MORAND**  
Assistante de direction

---





**DANIEL LYSETTE**  
Chef de culture



**SYLVAIN FOURCET**  
Chef de cave



**HERVÉ BOURCET**  
Ouvrier de chai



**FRANÇOIS FEMENIA**  
Vigneron tractoriste





**TÉMOINS DE NOTRE TERRE RICHE  
ET SAUVAGE:  
NOS VINS**



# UNE PALETTE VARIÉE

## DES VINS FRANCS, RICHES ET GOURMANDS

6 gammes, mélangeant terroir et cépages atypiques aux saveurs révélées ...

À découvrir en assemblage ou en monocépage





# LES AOP

## PICPOUL DE PINET ET LANGUEDOC ROUGE

Le terroir Picpoul s'étend du Bassin de Thau jusqu'au triangle Pézenas, Agde et Sète et est, depuis l'Antiquité, la plus grande région de vin blanc du Languedoc avec ses 1550 hectares de vignes. Notre parcelle de Piquepoul blanc est située au sud de l'appellation, en bordure d'étang. Un sol pauvre et recouvert de concrétions calcaires.

Notre AOP Languedoc rouge est né d'un assemblage de Syrah et Grenache, cépages historiques du Languedoc situés sur un coteau recouvert de galets, terroir argilo-calcaire caractéristique méditerranéen.





**AOP PICPOUL**  
**SÉLECTION**  
**PATIENCE**  
**100% PIQUEPOUL**

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C) en amphore, pas de macération malolactique.

***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle avec une teinte argentée. Un nez frais, minéral et floral. L'attaque est vive sur des notes citronnées, finale minérale presque saline.





# AOP PICPOUL DE PINET

## 100% PIQUEPOUL

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit.  
Pressurage direct sans rebêchage, débourbage à froid.  
Fermentation contrôlée à basse température (18°C).  
Élevage en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle avec une teinte argentée. Un nez frais et minéral. Quelques notes florales et d'agrumes (citron, pamplemousse). L'attaque est vive sur des notes citronnées, finale minérale presque saline.





# Domaine de Belle Mare

## AOP LANGUEDOC ROUGE SYRAH - GRENACHE

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation à 25-28°C pendant 30 jours. Élevage en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rouge profonde et un nez intense sur les épices douces et les fruits rouges. Une attaque onctueuse et charnue, des tanins souples et une belle longueur en bouche.





# LE RIVAGE

IGP PAYS D'OC BLANC,  
ROUGE ET ROSÉ

Issus de l'assemblage de cépages nobles, vinifiés puis élevés en fûts de chêne 100% français pour le rouge et le blanc, ces vins dévoilent une richesse aromatique incomparable.

---

Des fruits confiturés aux arômes de vanille et de torréfaction. Des notes beurrées et miellées qui s'harmonisent élégamment. Vous découvrirez une finesse et une élégance à travers ces vins.





# Le Rivage - Rouge

**IGP PAYS D'OC**  
SYRAH - CABERNET  
SAUVIGNON - MERLOT

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation à 25-28°C pendant 30 jours. Élevé 1 an en fûts de chêne.

## ***Notes de dégustation:***

Une robe grenat aux reflets violacés et un nez intense sur les fruits rouges et noirs. Des notes de fruits confiturés et d'épices. Une attaque ronde et souple sur des tanins veloutés.





# Le Rivage - Blanc

**IGP PAYS D'OC**  
CHARDONNAY -  
VIOGNIER - ROUSSANNE

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en fûts de chêne pendant 6 mois.

## ***Notes de dégustation:***

Une robe brillante jaune claire. Un nez intense et complexe sur les fruits à chair blanche. Une bouche tout en rondeur avec une belle fraîcheur. Finale minérale.





# Le Rivage - Rosé

**IGP PAYS D'OC**  
**100% GRENACHE**

Vendangé de nuit. Sélection des premiers jus, le plus concentrés en arômes. Débourbage à froid tout comme la fermentation. Élevé en cuve inox.

## ***Notes de dégustation:***

Une robe rose pâle. Un nez floral et fruité sur la pêche blanche. Une attaque franche et gras, belle rondeur et longue persistance.





# LES DUO

IGP PAYS D'OC BLANC,  
ROUGE ET ROSÉ

C'est en imaginant des instants de partage autour d'une table que nous avons conçu cette gamme. Duo, car c'est un assemblage de deux cépages nobles avec savoir-faire.

---

Véritable surprise sensorielle : équilibre, concentration des arômes et finesse sont au rendez-vous.





# DUO - Rouge

## IGP PAYS D'OC SYRAH - CABERNET SAUVIGNON

Vendangé tôt le matin pour préserver le fruit. Egrappage total et tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée environ 20 jours. Élevage en cuve inox. Cépages vinifiés séparément et assemblés avant mise en bouteille.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe grenat aux reflets violacés et un nez sur les fruits noirs et les épices. Attaque soutenue par des arômes de réglisse. Belle longueur.





# DUO - Blanc

## IGP PAYS D'OC CHARDONNAY - VERMENTINO

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox. Cépages vinifiés séparément. Assemblage avant mise en bouteille.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez intense et fin sur les fruits à chair blanche. Des notes florales et une attaque franche. Finale longue et rafraichissante.





# DUO - Rosé

## IGP PAYS D'OC CINSAULT - GRENACHE

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox. Cépages vinifiés séparément. Assemblage avant mise en bouteille.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rose pâle et un nez de petits fruits rouges acidulés. Une attaque franche, gras et rondeur en bouche. Belle persistance.





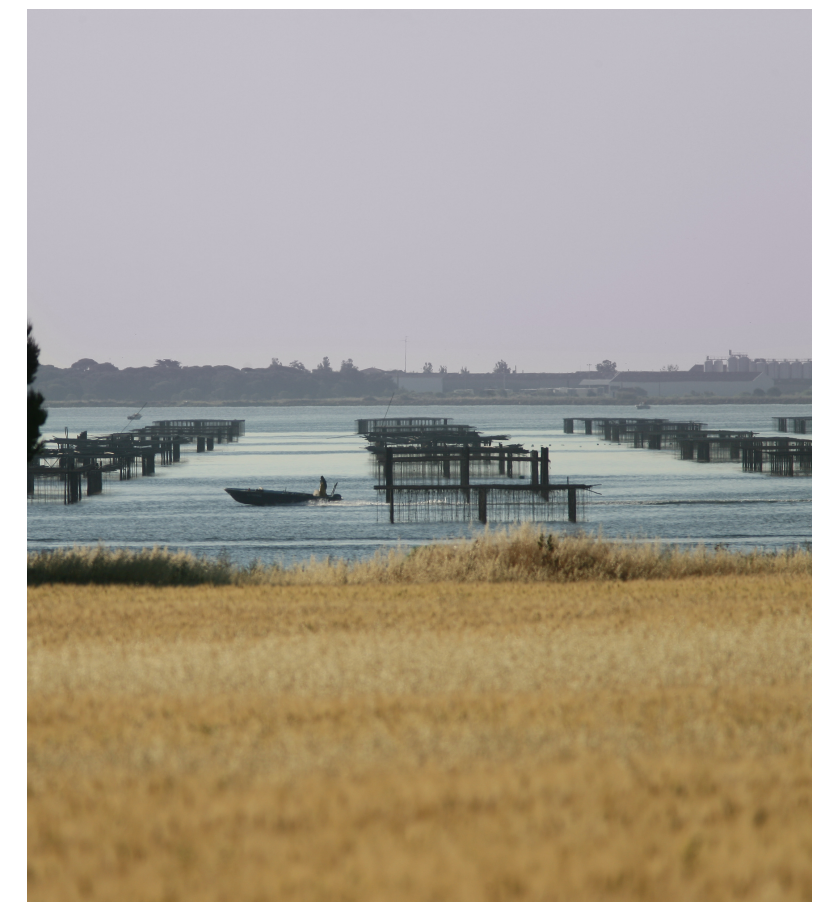
# PURS CÉPAGES

## IGP PAYS D'OC BLANC ET ROUGE

Ces vins sont l'expression optimale du cépage sur notre terroir très particulier. Nous recherchons pureté et typicité pour offrir des vins fidèles aux profils connus et attendus. Des vins à l'expression aromatique intense, pureté et finesse sont à découvrir à travers 7 cépages.

---

Une finesse apportée par la proximité avec l'Étang de Thau qui joue un rôle de régulateur thermique avec ses nuits fraîches et ses brises marines. Purs cépages, c'est un voyage au cœur des cépages.





# Le Chardonnay

## IGP PAYS D'OC 100% Chardonnay

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle et un nez d'une belle complexité aromatique sur des notes de fleurs blanches, de miel et de pêche. Attaque fraîche et ronde. Une finale longue avec une belle fraîcheur.





# Le Muscat

## IGP PAYS D'OC 100% Muscat

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune clair. Un nez complexe et puissant de fruits exotiques. Une attaque fraîche et ronde. La finale est soutenue par une belle fraîcheur.





# Le Sauvignon

## IGP PAYS D'OC 100% Sauvignon blanc

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez expressif mêlant arômes de pamplemousse, notes florales et minérales. L'attaque est vive et la finale longue.





# Le Viognier

## IGP PAYS D'OC

100% Viognier

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle aux reflets verts. Un nez intense sur des notes de fleurs blanches, de pêche et d'abricot. L'attaque est franche et fruitée. Finale longue et soutenue par une belle fraîcheur.





# Le Merlot

## IGP PAYS D'OC

100% Merlot

Vendangé tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit. Égrappage total puis tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25-28°C pendant 30 jours. Élevage en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe grenat et un nez intense sur les fruits noirs, mûres et cassis. Attaque onctueuse et élégante sur des notes de fruits noirs et de réglisse. Tanins présents et soyeux.





# La Syrah

## IGP PAYS D'OC

100% Syrah

Vendangé tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit. Égrappage total puis tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25-28°C pendant 30 jours. Élevage en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rouge violine et un nez de fruits noirs, de zan et d'épices douces. La bouche est ronde et ample sur les arômes de fruits noirs. Finale réglissée et belle longueur en bouche.





# Le Cabernet Sauvignon

## IGP PAYS D'OC

100% Cabernet  
Sauvignon

Vendangé tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit.  
Égrappage total puis tri des baies avant encuvage.  
Fermentation contrôlée à 25-28°C pendant 30 jours.  
Élevage en cuve inox.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rouge profonde et un nez complexe et intense d'épices douces et de fruits noirs. L'attaque est onctueuse et charnue, tanins souples et belle longueur en bouche.





# LES GRANGES

## IGP PAYS D'OC BLANC ET ROUGE

Ces vins sont une véritable surprise : frais et fruités sont les maîtres-mots.

---

En blanc, rosé et rouge, cette gamme offre un plaisir gustatif pour tous; Des assemblages originaux construisent ces vins.





# Les Granges - Rouge

## IGP PAYS D'OC GRENACHE - MERLOT - CABERNET SAUVIGNON

Vendangé tôt le matin pour préserver la fraîcheur du fruit. Égrappage total puis tri des baies avant encuvage. Fermentation contrôlée à 25-28°C pendant 30 jours. Élevage en cuve inox. Cépages vinifiés séparément puis assemblés avant mise en bouteille.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rouge grenat et un nez marqué par les fruits rouges. Une belle longueur en bouche avec des tanins soyeux. Finale fraîche et fruitée.





# Les Granges - Blanc

**IGP PAYS D'OC**  
CHARDONNAY -  
PIQUEPOUL - VERMENTINO  
- SAUVIGNON

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox. Cépages vinifiés séparément puis assemblés avant mise en bouteille.

## ***Notes de dégustation:***

Une robe jaune pâle aux reflets verts avec un nez complexe et aromatique sur les fleurs blanches. L'attaque est franche, la finale est longue et fraîche.





# Les Granges - Rosé

## IGP PAYS D'OC SYRAH - GRENACHE - CINSAULT

Vendangé de nuit pour préserver la fraîcheur du fruit. Pressurage direct sans rebêchage, débourbage statique à froid. Fermentation à basse température (18°C). Élevé en cuve inox. Cépages vinifiés séparément puis assemblés avant mise en bouteille.

### ***Notes de dégustation:***

Une robe rose pâle et un nez léger et floral sur des notes fruitées. L'attaque est franche et propose une belle longueur en bouche.

