PAYS D'OC 2025
« BELOTE ET REBELOTE »
Vignoble Belot



Situation : Cela fait maintenant 20 ans que Lionel Belot exerce ce passionnant métier de vigneron dans la région. Bien guidé et aidé par son père Jacques, véritable passionné, convaincu que l'on pouvait faire de grands vins en Languedoc.

Lionel reprend les commandes du domaine dans les années 2000 pour y adapter une culture raisonnée, afin de laisser s'exprimer la vigne et son terroir. Des cépages différents sur des parcelles bien spécifiques (Schiste, Grès, Argilo-Calcaire, Sablo-Limoneux…) permettent au vigneron de créer sa propre identité de vins, un peu comme un grand chef dans sa cuisine avec sa multitude d'ingrédients.



Encépagement : Syrah, Grenache et Merlot

Terroir : Argilo-Calcaire.

Température de Service : 15°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Séducteur par sa robe grenat aux reflets pourpres, l'olfactif l'est également par ses arômes primeurs de baies rouges (framboise, cerise). La bouche se veut tout aussi gourmande, velouté au registre croquant de mûre sauvage, de violette sur fond légèrement épicé. Ce vin se veut souple, tendre mais garde ce caractère méditerranéen bien trempé. La cuvée « Bistrot » par excellence, à partager en toutes occasion.

Quelques accords : Volailles aux épices, Charcuteries Languedociennes…

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☎: 02 40 59 13 14
accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com