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 : Viognier, Vermentino et Grenache Blanc

Terroir : Argilo-Calcaire.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : L'olfactif révèle une jolie personnalité, sur des arômes de badiane et d'agrume. La fraîcheur, le registre citronné de ce vin, nous donne rapidement le ton. Une jolie cuvée de plaisir immédiat à déguster sous la tonnelle, pourvue d'agréables sensations de garrigue et de pamplemousse. L'ensemble, vif, chaleureux, mais harmonieux traduit bien son caractère sudiste.

Quelques accords : Un risotto aux fruits de mer, des rougets grillés, un caviar d'aubergines…

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