



Yves Louis de Montauban

Du Gard aux Pyrénées Orientales, en passant par l'Hérault et l'Aude, nombre de vigneronns représentent les forces vives des Vins de Pays d'Oc. Caves particulières, caves coopératives et négociants, forts de leur savoir-faire, défendent avec passion les couleurs des Vins de Pays d'Oc.

Tous les grands cépages mondiaux rouges et blancs, dont les plus connus sont originaires de France, sont présents dans les zones de production des Vins de Pays d'Oc.

Les cépages les plus répandus sont en rouge et en rosé le Merlot, le Cabernet sauvignon, la Syrah et le Cinsault. En blanc, on y retrouve principalement le Chardonnay, le Sauvignon et le Viognier. Chacun des cépages s'exprime sur des notes aromatiques denses et complexes, reflétant les contrastes et la diversité du territoire du Sud de la France.

Grâce à l'adaptation de leurs outils de production, à une démarche dynamique et fédératrice, à leurs assemblages créatifs, aux packagings innovants, ils sont véritablement la référence française des vins de cépages.

Languedoc-Roussillon



Merlot

Encépagement:

100 % Merlot

Sans lui, point de Saint Emilion ni de Pomerol, deux appellations dont il compose le plus clair de l'encépagement. Fruité, velouté et de maturation rapide, il intéresse aujourd'hui le monde entier et est de plus en plus planté.

En cette région bénéficiant de l'influence méditerranéenne et des vents atlantiques, le Merlot exprime. Au mieux toutes ses potentialités.

Dégustation:

Il nous offre une palette aromatique de petits fruits noirs et de notes épicées, ainsi qu'une bouche pleine, souple et élégante.

Gastronomie:

Viande blanche, volailles, rôtis, salades et fromages. Servir à 15-16°.



Sauvignon blanc

Encépagement:

100 % Sauvignon blanc

Le Bordelais et la Loire en revendiquent la paternité. Assemblé avec le Sémillon, le Sauvignon montre sa classe dans les grands vins doux et les graves secs.

En monocépage, il débute sa carrière dans le pays de Loire, à Sancerre et Pouilly-Fumé, et ne tarde pas à faire parler de son puissant bouquet dans le sud de la France.

Dégustation:

D'une robe or vert pâle brillante, le Sauvignon présente des arômes de cassis et de groseille à maquereau, une bouche vive tout en fraîcheur, et une note minérale inimitable.

Gastronomie:

Idéal pour l'apéritif, il vous ravira également avec une salade, des fruits de mer, des huîtres ainsi qu'avec du poisson grillé et des fromages. Servir frais 8°.



Cabernet Sauvignon

Encépagement:

100 % Cabernet Sauvignon

Cépage de maturation moyennement tardive, le Cabernet Sauvignon, adulé dans le Médoc et les Graves, se retrouve pratiquement dans tous les grands vignobles du monde réputés pour leur vin rouge. Il se plaît dès lors dans les zones chaudes du sud de la France, où il est cueilli à maturité et nous associe dès lors très subtilement structure et souplesse.

Dégustation:

Rubis intense, le Cabernet Sauvignon se laisse apprécier avec des arômes de cèdre, de cassis et de notes épicées. En bouche, les tanins sont souples et accompagnés d'une agréable longueur en bouche.

Gastronomie:

Volailles en sauce, petits gibiers, viandes rôties, viandes grillées, fromages à pâtes dures. Servir à 15-16°.



Chardonnay

Encépagement:

100 % Chardonnay

Originaire de Bourgogne, où il produit des vins très contrastés comme le chablis minéral et le grand montrachet, le Chardonnay a conquis le monde. Frileux, le Chardonnay trouve dans le sud de la France un terroir qui affectionne tout particulièrement.

Dégustation:

Le Chardonnay exprime sa personnalité en une robe paille claire à reflets dorés, et jongle avec des arômes de pêche blanche, de tilleul, de noyaux d'amandes et d'agrumes.

Gastronomie:

Élégant à l'apéritif, il accompagnera idéalement les coquillages et les escargots. Servir à 9-10°.



Syrah Rosé

Encépagement:

100 % Syrah rosé

De plus en plus consommé, le rosé joue tantôt le rôle d'apéritif joyeux, tantôt celui de vin unique de déjeuners champêtres.

Dégustation:

Nez floral et sur les petits fruits rouges (framboise, fraises des bois). D'une robe rubis profonde et lumineuse, ce rosé est souple et frais.

Gastronomie:

Apéritif, salades, viandes froides, viandes grillées. Servir frais 8°.



Moelleux

Encépagement:

Assemblage de cépages locaux

Dégustation:

Ce moelleux vous ravira par sa douceur et sa finesse, son nez intense de fleurs et de fruits à chair blanche.

Gastronomie:

Parfait avec le foie gras et les desserts au chocolats. Servir frais 8°.



www.belbev.be