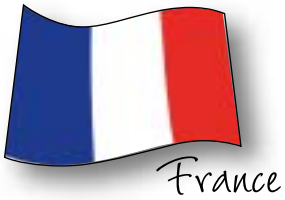

Le Cabochon Du Sud

Les Vins de pays d'Oc sont produits en Languedoc - Roussillon (Sud de France) sur 4 départements qui bordent la Méditerrané: Pyrénées Orientales, Aude, Hérault, Gard.

Le vignoble des Vins de Pays d'Oc est l'un des plus grands vignobles au monde. Il offre une palette unique et flamboyante de 32 cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Cinsault, pour les rouges et rosés Chardonnay Sauvignon, Viognier pour les blancs.

Chacun de ces cépages s'exprime sur des notes aromatiques denses et complexes, reflétant les contrastes et la diversité du territoire du Sud de France. Montagnes, Littoral, coteaux permettent la déclinaison d'une multitude de saveurs.

Languedoc-Roussillon

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

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

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°.

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°.

www.belbev.be
cvba Belgian Beverages scrl - exclusieve invoerder - importateur exclusif