



Vignoble Belot - Malirom



Domaine	Vignoble Belot
Pays et région d'origine	France - Languedoc
Dénomination	Vin de Pays d'Oc



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Malirom
Millésime	2021
Cépages	30% Grenache Blanc, 30% Chardonnay, 30% Vermentino et 10% Bourboulenc
Elevage	Elevage en cuve inox durant 3mois
Prix	10,60 € 10,20 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Cela fait maintenant 25 ans que Lionel Belot exerce ce passionnant métier dans une région bénéficiant de conditions climatiques favorables à la culture de la vigne. Bien guidé et aidé par Jacques, son père, véritable passionné et convaincu que l'on pouvait faire de grands vins en Languedoc, il 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. C'est d'ailleurs sur ces sols que chaque année les millésimes se suivent mais ne se ressemblent pas !!! 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. Le mieux est d'ouvrir une bonne bouteille entre amis, car la seule vérité sur le vin se trouve... dans le verre.

Caractéristiques du vin

On découvre au nez des notes de fruits à chair blanche comme la poire et la pêche et des notes de fleurs subtilement toastées comme l'acacia et la violette. En bouche, l'attaque se montre ample et puissante, dotée d'une bonne acidité qui donne un vin frais et équilibré.

Consommation et garde

Vin qu'il est préférable de boire sans trop tarder (avant 2025). Carafé le 25 minutes avant de le consommer, il n'en sera que plus agréable.

Température de consommation idéale: 10-12°C

Accord Mets vin:

Vin très facile à boire seul ou avec des Nems. Il sera aussi parfait avec un rôti de porc aux épices voire même avec un canard laqué.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble du Languedoc (Partie I)

« En 2000 mots, pourrais-tu décrire le vignoble du Languedoc de manière ludique et didactique pour des amateurs de vins? » C'est en ces termes que j'ai posé la question à ChatGPT (la nouvelle intelligence artificielle qui fait sensation dans toute la presse générale et spécialisée. Voici sa réponse. Je vous laisse juger sur pièce... Je n'y ai rien modifié.

Le vignoble du Languedoc, situé dans le sud de la France, est l'un des plus vastes et des plus anciens de France. Avec ses terres fertiles et son climat méditerranéen chaud, il produit une variété de vins de qualité, allant du vin rouge corsé au blanc sec et fruité. Les vignobles du Languedoc sont historiquement divisés en quatre régions distinctes : le Muscat de Frontignan, le Picpoul de Pinet, le Clairette de Bellegarde et le Terret. Chacune de ces régions produit des vins uniques en raison de ses sols, de son climat et de son savoir-faire vinicole.

Le Muscat de Frontignan est connu pour ses vins doux et parfumés, tandis que le Picpoul de Pinet est réputé pour ses vins blancs secs et vifs. Le Clairette de Bellegarde, quant à elle, produit des vins effervescents légers et fruités, tandis que le Terret est connu pour ses vins rouges corsés et épicés. Les vignobles du Languedoc sont aujourd'hui en pleine expansion, avec de nombreux producteurs qui se concentrent sur la qualité et la durabilité. Les vignobles sont souvent situés sur des collines et des coteaux, avec des vues spectaculaires sur la mer Méditerranée. Les vignes sont cultivées de manière durable, avec une attention particulière portée à la protection de l'environnement.

Les amateurs de vin peuvent visiter les vignobles du Languedoc pour déguster les vins produits localement, rencontrer les vignerons et découvrir les techniques de production. Des caves à vins et des domaines viticoles organisent régulièrement des dégustations et des visites guidées pour permettre aux visiteurs de découvrir les vins du Languedoc.

En conclusion, le vignoble du Languedoc est un lieu incontournable pour les amateurs de vin, offrant une expérience unique de dégustation de vins de qualité, de rencontre avec les vignerons et de découverte de la culture vinicole.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be