

La Beaumarelle

Camille Philippe & Louis-Antoine Denis

A tempo 2024



Appellation : IGP Pays d'Hérault

Couleur : Blanc

Assemblage : 100% Pinot noir

Terroir : éboulis calcaires du plateau du Larzac, à 300 mètres d'altitude, marquant la limite supérieure de la culture de la vigne (commune de Lauroux). Un microclimat relativement froid et venté, dont les nuits fraîches sont favorables à l'élaboration de vins fruités et fins. Les vignes sont orientées Nord-Est.

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 30 hl / ha

Culture de la vigne : Agriculture Biologique (certifiée par Ecocert), entretien manuel

Récolte manuelle en caissettes le 1^{er} septembre 2024

Vinification : Pressurage direct doux et lent, débourageage à froid pendant les 24 premières heures, levures indigènes, cuve inox, fermentation malolactique accomplie

Degré alcoolique : 14 °

Mise en bouteille : le 25 mars 2025

Production totale sur le millésime : 629 bouteilles

Prix de vente public : 13,00€ TTC

La Beaumarelle

Camille Philippe & Louis-Antoine Denis



Cantabile 2024

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Couleur : Rouge

Assemblage : 50% Pinot noir, 50% merlot

Terroir : éboulis calcaires du plateau du Larzac, à 300 mètres d'altitude, marquant la limite supérieure de la culture de la vigne (commune de Lauroux). Un microclimat relativement froid et venté, dont les nuits fraîches sont favorables à l'élaboration de vins fruités et fins. Les vignes sont orientées Nord-Est.

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 30 hl / ha

Culture de la vigne : Agriculture Biologique (certifiée par Ecocert), entretien manuel

Récolte manuelle en caissettes le 3 septembre 2024

Vinification : Pressurage direct du merlot et infusion des grappes entières de pinot noir dans le jus de merlot. La macération dure 5 jours en levures indigènes avec seulement un remontage. La fermentation se termine en phase liquide.

Degré alcoolique : 14 °

Mise en bouteille : le 25 mars 2025

Production totale sur le millésime : 4300 bouteilles

Prix de vente public : 12,00€ TTC

(Nom à venir) 2024

Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Couleur : Rouge

Assemblage : 50% Grenache noir, 30% Syrah, 20% Carignan

Terroir : éboulis calcaires du plateau du Larzac, à 300 mètres d'altitude, marquant la limite supérieure de la culture de la vigne (commune de Lauroux). Un microclimat relativement froid et venté, dont les nuits fraîches sont favorables à l'élaboration de vins fruités et fins. Les vignes de grenache et de carignan sont orientées Nord-Est, tandis que celles de syrah sont de l'autre côté de la vallée, orientées Sud-Ouest.

Age des vignes : 30 ans

Rendement : 25 hl / ha

Culture de la vigne : Agriculture Biologique (certifiée par Ecocert), entretien manuel

Récolte manuelle en caissettes deuxième quinzaine de septembre 2024

Vinification : Les 3 cépages sont récoltés à maturité, et vinifiés séparément afin de mieux exprimer leur identité. Egrappage total sans foulage, et fermentation en levures indigènes. Extraction douce par remontages. Macération de 3 semaines.

Degré alcoolique : 14 °

Mise en bouteille : prévue pour automne 2025

Production totale sur le millésime : 12 hl

Prix de vente public : 17,00€ TTC

Andantino 2024

Appellation : IGP Pays d'Hérault

Couleur : Rouge

Assemblage : 100% Pinot noir

Terroir : éboulis calcaires du plateau du Larzac, à 400 mètres d'altitude, marquant la limite supérieure de la culture de la vigne (commune de Lauroux). Un microclimat relativement froid et venté, dont les nuits fraîches sont favorables à l'élaboration de vins fruités et fins. Les vignes sont orientées Nord-Est.

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 15 hl / ha

Culture de la vigne : Agriculture Biologique (certifiée par Ecocert), entretien manuel

Récolte manuelle en caissettes 5 septembre 2024

Vinification : Egrappage total sans foulage, et fermentation en levures indigènes. Extraction douce par remontages. Macération de 3 semaines.

Elevage : 9 mois en demi-muids

Degré alcoolique : 14 °

Mise en bouteille : prévue pour automne 2025

Production totale sur le millésime : deux demi-muids

Prix de vente public : 21,50€ TTC