

# 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<sup>er</sup> septembre 2024

**Vinification :** Pressurage direct doux et lent, débourbage 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

# La Beaumarelle

Camille Philippe & Louis-Antoine Denis

## *Allegretto 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

# La Beaumarelle

Camille Philippe & Louis-Antoine Denis

## *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