





Situé sur la commune de Camélas, dans les Pyrénées-Orientales, adossé à une colline de l'Aspre qui le protége de la Tramontane, le Domaine Bellavista regarde la Méditerranée et les vignes qui l'entourent. Le vignoble du Domaine Bellavista s'étend aujourd'hui sur 55 hectares et 3 hectares d'oliviers.

Cépages: Syrah 70%, Grenache 15%, Mourvèdre 15%

Terroir: Argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, schistes. Densité de plantation de 4000 pieds/ha, pour une production de 2000 bouteilles.

Type de taille: Les vignes sont taillées en taille courte avec un maximum de 8 coursons par pied; chaque courson porte un maximum de 2 yeux francs. Particularité du cépage Syrah qui elle peut être taillé en taille Guyot simple avec un maximum de 8 yeux francs par pied dont 6 yeux francs maximum sur le long bois et 1 courson portant un maximum de 2 yeux francs.

Vinification: Vendanges mécaniques avec tri à la vigne et en cave; éraflage complet des grappes. Pressurage pneumatique léger. Fermentation alcoolique avec maitrise des températures (18°C) pendant 15 jours. Elevage en cuve inox.

Age moyen des vignes : 15 ans

Mode de culture agronomique : agriculture biologique

Durée de garde : 2 ans Degrés d'alcool : 13,5%



Robe rose pivoine à reflets parme



Nez fin et complexe, notes de framboises écrasées et de litchis.



Bouche charnue et complexe.



Servir entre 8 et 10°C, il s'accorde parfaitement avec vos apéritifs, sushis aux crevettes, paëlla, rougets grillés au fenouil, salades d'été

DOMAINE BELLAVISTA

Mas Bellavista – 66300 CAMELAS Info@domaine-bellavista.com 04 68 53 25 18

