



DOMAINE
BELLAVISTA

CÔTES DU ROUSSILLON « COL PALOMÈRE »



Situé sur la commune de Camélas, dans les Pyrénées-Orientales, adossé à une colline de l'Aspre qui le protège 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, Grenache, Carignan

Terroir : Argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, schistes. Exposition Est-Ouest. Densité de plantation de 4000 pieds/ha, avec une production de 8000 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 : Fermentation avec maîtrise des températures, macération de 3 semaines, élevage en cuve béton 10 mois, légère filtration à la mise.

Age moyen des vignes : 20 ans

Mode de culture agronomique : agriculture biologique

Durée de garde : 5 ans

Degrès d'alcool : 14%



Robe pourpre aux nuances violines.



Premier nez porté par des arômes de fruits rouges mûrs qui laisse la place à la violette et à des notes de réglisse.



L'attaque est franche et ronde avec une structure tannique charpentée, laissant une belle fraîcheur en final. Des notes de fruits rouges accompagnées de violette laissant une finale réglissée.



Servir entre 16 et 17°C, il s'accorde parfaitement avec une souris d'agneau, quasi de veau, ragoût, viandes grillées et en sauces.

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

