



DOMAINE
BELLAVISTA

CÔTES CATALANES « MONT DE LA CALCINE »



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 : Grenache Gris Grenache Blanc

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

Vinification : vendange mécanique avec tri sur la machine à vendanger. Un deuxième tri est effectué au niveau du quai de réception vendange, les grappes sont éraflées systématiquement. Pressurage pneumatique direct léger. Pas de macération. Fermentation alcoolique seulement sur 15 jours. Débourageage par flottation.

Age moyen des vignes : 10 ans

Mode de culture agronomique : agriculture biologique

Durée de garde : 2 ans

Degrès d'alcool : 13%



Robe jaune citron pâle



Nez de fruits blancs avec des notes iodées et anisées



Bouche dense et saline laissant s'exprimer une belle fraîcheur et minéralité.



Servir entre 16 et 17°C, il s'accorde parfaitement avec un poisson, une viande blanche, ou fromage à pâte dure (vache ou brebis)



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