



DOMAINE
BELLAVISTA

CÔTES CATALANES « RUBY LIGHT »



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 85%; Mourvèdre 15%

Terroir : Argilo-calcaires, terrasses caillouteuses, schistes, exposition Est/Ouest. 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 : Vendanges mécaniques avec tri à la vigne et en cave; éraflage complet des grappes. Pressurage pneumatique léger. Macération pendant une dizaine de jours. Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (24°C). Elevage en cuve inox.

Age moyen des vignes : 15 ans

Mode de culture agronomique : agriculture biologique

Durée de garde : Dans l'année

Degrès d'alcool : 13%



Robe rouge rubis et claire



Nez fruité avec des arômes de fruits noirs jeunes



Bouche ronde et légère avec des notes de fruits rouges



Il s'accorde parfaitement avec de la viande grillée, des tapas, des légumes farcis et de la charcuterie



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