

Domaine Belleviste



Appellation

Vin de France Rosé

Millésime

2018/2019

Cuvée

Tant que le monde n'aura pas pris fin, il faut qu'il y ait du pain et du vin.

Assemblage

70% Grenache
30% Syrah

Dégustation

Couleur : Très pâle avec des beaux reflets roses
Nez : Agrumes, pamplemousse, citron vert
Bouche : Fraîche et ronde, des agrumes et des fruits rouges comme des framboises et des fraises. C'est un vin gourmand avec une belle fraîcheur

Terroir

Sol argilo-calcaire du pied des Alpilles

Vinification

Vendanges à la main en caisses, pressurage direct. Vinification à froid entre 16°C et 18°C.
Elevage sur lies fines pendant 4 mois.



Domaine Belleviste



Appellation

Vin de France Blanc

Millésime

2018

Cuvée

Tant que le monde n'aura pas pris fin, il faut qu'il y ait du pain et du vin.

Assemblage

Marsanne
Roussanne
Chardonnay

Dégustation

Couleur : Jaune doré

Nez : Vanille, floral

Bouche : Vin avec une belle fraîcheur et une belle longueur. Le vin présente des notes de vanille, de pêche et de fleur d'acacia

Terroir

Sol argilo-calcaire du pied des Alpilles

Vinification

Vendanges à la main en caisses. Fermentation en barriques âgées de 1 à 4 ans.



Domaine Belleviste



Appellation

Vin de France Rouge

Millésime

2015/2016

Cuvée

Tant que le monde n'aura pas pris fin, il faut qu'il y ait du pain et du vin.

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon
50% Syrah

Dégustation

Couleur : Robe rouge rubis foncé.

Nez : Fruits rouges, épices.

Bouche : Vin puissant et gourmand à la fois. C'est un vin avec de la fraîcheur et de la longueur, des notes complexes de fruits noirs, de garrigue, de vanille, de chocolat, de moka et de poivre.

Terroir

Sol argilo-calcaire du pied des Alpilles

Vinification

Vendanges à la main en caisses. Eraflage puis macération avec extraction douce pendant 3 semaines. Elevage en barrique de chêne et en cuve.

