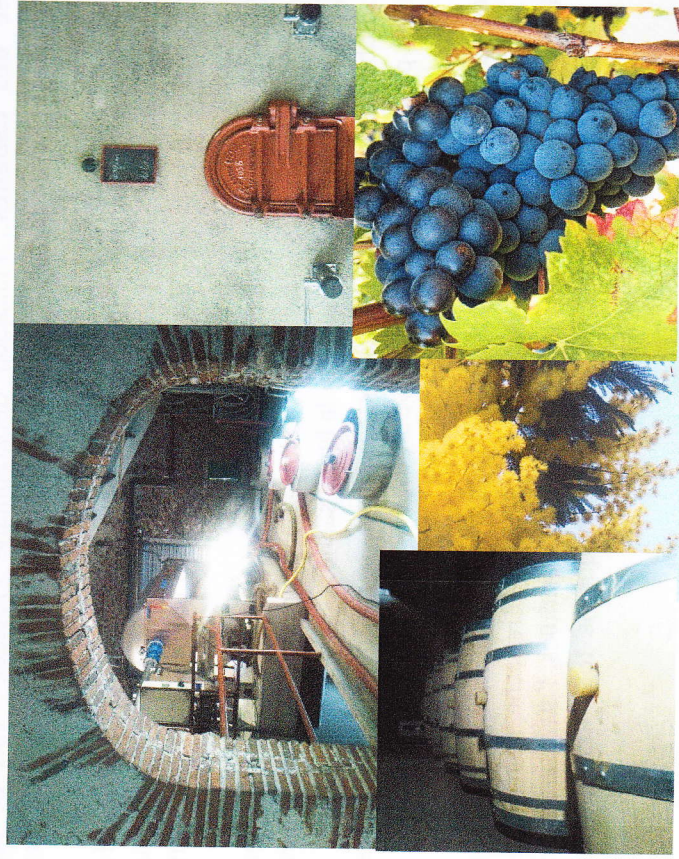




Pascale et Manuel VINCENT

Propriétaire récoltant

DOMAINE BISCONTE

Chemin du Salitat

66740 SAINT GENIS DES FONTAINES

manuelvincent@domainebisconte.fr

06 87 42 96 46

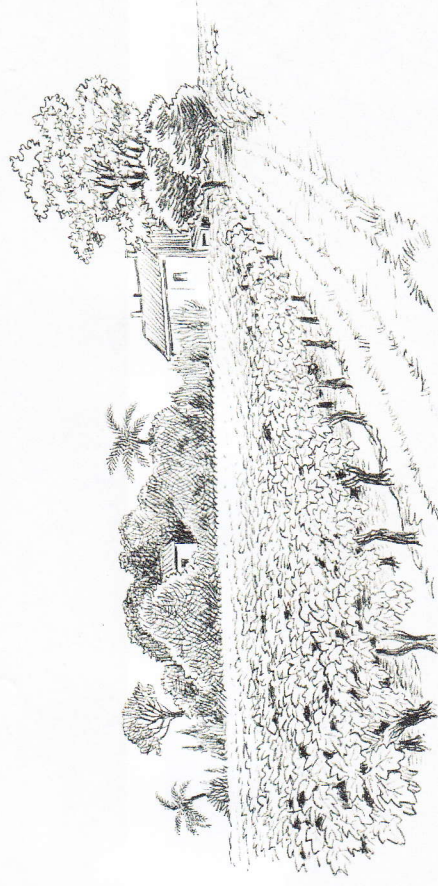
Coodonnées GPS : Lat :42.5516 Lon : 2.9097

Caveau de dégustation - Visite du vignoble et du chai
Gîte labélisé Gîte de France (5 places)



**DOMAINE
BISCONTE**

VINS ET GITE



Le Domaine Bisconte créé par la famille JONCA possède un vignoble depuis 4 générations au pied de la chaîne des Albères à la frontière espagnole. Les cépages Syrah, Carignan noir, Grenache noir, Mourvèdre, Macabeu, Muscat à petits grains et Chardonnay sont répartis sur les 3 terroirs de l'exploitation. Chacun des 3 terroirs apportent leur spécificité aux vins du domaine les rendant uniques.

Le vignoble et la vinification sont supervisés par Patrice COLL, œnologue ingénieur agronome depuis 10 ans. Le sous-sol des parcelles est constitué par des alluvions sablonneux argileux des terrasses alluviales anciennes du Tech (Terroir des Albères) et par des argiles sableuses à caillouteuses du terroir des Aspres.

Nos vins ont démontré leur qualité depuis plusieurs années reconnues par de nombreuses distinctions obtenues dans différents concours viticoles et notamment les dernières récompenses au Concours Général Agricole de Paris 2018 et au concours des grands vins du Languedoc.

Le vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture raisonnée c'est-à-dire que chaque intervention est justifiée par des observations de terrain, il n'y a pas d'automatisme.

Notre gamme de vins :

∞**Cuvée des Cabanes** : Indication Géographique Protégée : Vins de pays d'Oc, millésime 2017 ; rouge (Syrah, Carignan), rosé (Syrah, Grenache noir) et blanc (100% Chardonnay).



Rouge : Robe pourpre aux reflets grenats, le nez se caractérise par des fruits noirs type pruneaux, la bouche est pleine avec un beau volume, de la sucrosité et des tanins soyeux.

Rosé : Robe rose pale brillant, le nez est fleuri et rappelle les fruits acidulés, la bouche est gourmande richement fruitée et la finale saline.

Blanc : Robe jaune pale aux reflets verts brillants, nez intense de fleurs blanches, la bouche est pleine, fraîche et la finale savoureuse.

∞**Cuvée La Légende** : Appellation d'Origine Protégée : Côtes du Roussillon millésime 2016. Assemblage de Syrah, Carignan et Crenache noir. Robe pourpre profonds, nez épicé et de fruits rouges acidulés, l'attaque en bouche est plaine, savoureuse, fruitée et balsamique, le tout accompagné par des tanins veloutés et une finale saline.



Médaille d'argent au concours général agricole 2018

∞**Cuvée Renaissance** : Appellation d'Origine Protégée : Côtes du Roussillon millésime 2016 élevé en fûts pendant 9 mois. Assemblage de Syrah, Carignan et Grenache noir.



Robe pourpre aux reflets grenats, le nez boisé rappelle la vanille et la cannelle, la bouche est complexe avec des notes fruitées, épicées et balsamiques, le tout dans un bel équilibre accompagné par des tanins enrobés

Médaille d'Or au concours des grands vins du Languedoc 2018

