

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

BELLAGARDA, Rosé

A.O.P. Costières de Nîmes



CÉPAGES

Grenache, Syrah

DEGRÉ D'ALCOOL

13% Vol.

TERROIR

Portant le nom de «grès» notre sol est caractérisé par ses «galets roulés», des pierres arrondies par des millénaires de mouvements fluviaux. Ces galets accumulent la chaleur le jour et la restituent la nuit, favorisant ainsi une maturation harmonieuse des raisins tout en apportant une minéralité unique souvent associée à des notes légèrement salines.

Situé entre la Camargue et la Provence, notre domaine bénéficie d'un climat méditerranéen, avec un ensoleillement généreux, tempéré par le mistral du nord et les embruns marins du sud.

VINIFICATION

Après un pressurage direct, nos raisins entament une fermentation à froid, contrôlée entre 15 et 17°C. Cette méthode préserve la fraîcheur et la vivacité des arômes, créant un vin équilibré.

DÉGUSTATION

Ce rosé sacrifie à la mode des teintes pâles, mais il le fait avec talent. La preuve est que son charme est aussi bâti sur son éclat aromatique. Il déroule une gamme fruitée plutôt complexe : pêche blanche, poire passe-crassane, pomelo, fruits des bois.

Il présente beaucoup de sucrosité en bouche mais conserve une belle fraîcheur finale.

Accord mets/vin

Sous la tonnelle bien sûr, avec des grillades, des mezzes, des antipastis.

Température de service

10-12 degrés



FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



Route de Jonquièrre, 30127 Bellegarde

Tel. +33 (0)4 66 01 62 29 - contact@belledargence.com - www.belledargence.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION