

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

BELLAGARDA, Rouge - 2023

A.O.P. Costières de Nîmes



CÉPAGES

Syrah, Grenache

DEGRÉ D'ALCOOL

13.5% 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

Notre processus de vinification inclut une macération fermentaire durant 15 jours. Cette étape permet l'extraction des composants aromatiques et structuraux des raisins, offrant ainsi un vin expressif et équilibré en bouche.

DÉGUSTATION

La jeunesse de ce vin transparaît dans sa robe violette. Beaucoup d'expressivité aromatique sur la violette, la mûre de ronce, le cassis, la réglisse, le poivre noir. Bien équilibré en bouche, ce rouge pimpant oscille entre une attaque flatteuse et une finale raisonnablement tannique. Le tout avec de la chair.

Accord mets/vin

Avec des lasagnes à la bolognaise, un tian de légumes, des tapas.

Température de service

14-16 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