

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

GRAND LARGE, Rouge - 2023

A.O.P. Costières de Nîmes



CÉPAGES

Syrah, Grenache, Carignan

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

Les raisins, issus de sélections parcellaires, sont récoltés puis égrappés avant d'être mis en macération pendant 15 jours, avec un remontage quotidien. Ce processus permet de préserver et d'exprimer pleinement les caractéristiques distinctives de cette cuvée.

DÉGUSTATION

Joli rouge aux reflets pourpres.

Le nez est complexe, original : pivoine, graphite, âtre de cheminée, cachou, poudre de cacao. Le toucher de bouche est velouté, enrobant. Mais la finale reste tonique et fraîche.

Accord mets/vin

Avec un carré d'agneau au thym, une pièce de bœuf grillé.

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