

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

TUNAKA, Rouge - 2023

IGP Oc



CÉPAGES

100% Carignan

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

Les raisins sont vendangés le matin, à la main, puis triés sans éraflage.

La vinification se fait alors par macération carbonique, afin de faire ressortir un maximum d'arômes riches et intenses.

DÉGUSTATION

TUNAKA ou comment rendre ses lettres de noblesse au carignan ? Robe rubis intense. Nez sur l'olive à la grecque, la griotte, le bâton de réglisse. La bouche est intense mais son développement adoucit cette perception. La finale devient plus sucrante et décontractée.

Accord mets/vin

Avec une gardiane de taureau, une daube à la provençale.

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