

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

BELLAGARDA, Blanc - 2023

A.O.P. Costières de Nîmes



CÉPAGES

Grenache Blanc, Marsanne, Clairette Blanche

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

Suite au pressurage direct, notre vin subit une fermentation à froid, contrôlée entre 15 et 17°C.

Par la suite, il est élevé pour faire ressortir toute sa richesse, préservant ainsi la pureté de son caractère et de ses arômes.

DÉGUSTATION

Robe pâle, cristalline avec des reflets verts. Le nez confirme cette sensation de fraîcheur avec tout une palette d'agrumes : cédrat, yuzu, citron vert. Basilic et badiane prolongent ces sensations toniques. La bouche marie avec talent tonus, opulence et salinité. Belle illustration des blancs du Sud produits sur des sols de galets.

Accord mets/vin

Et pourquoi pas un Poke Bowl ? Tout simplement à l'apéritif ? ou un loup grillé.

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