

DOMAINE BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993

SILLAGE, Blanc - 2023

A.O.P. Clairette de Bellegarde

CÉPAGES

100% 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

Après un pressurage direct, notre vin subit une fermentation à froid, contrôlée entre 16 et 18°C. Ce procédé garantit la préservation des arômes et la finesse des saveurs, aboutissant à des vins équilibrés et frais.

DÉGUSTATION

Vin blanc brillant, aux nuances jaune paille. Nez éclatant, floral, complexe (genêt d'Espagne, écorce d'agrumes, curry). La bouche est dense, onctueuse, qui se caractérise par des sensations de fraîcheur et de salinité.

Déclinaison très nouvelle d'un cépage ancestral.

Accord mets/vin

Avec des couteaux en persillade, un carpaccio de st jacques.

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