



BELLAGARDA BLANC 2025

AOP Costières de Nîmes

Grenache blanc, marsanne, clairette blanche

Terroir

À cheval entre la Camargue et la Provence, notre domaine est situé sur un îlot de galets roulés. La vigne y bénéficie à la fois des effets des embruns marins venus du sud et du Mistral vif venu du nord. La cuvée Bellagarda révèle l'équilibre de ces influences variées dans la structure du vin et la richesse des arômes.

Vinification & Élevage

Pressurage direct, fermentation à froid, contrôlée entre 15°C et 17°C.

Dégustation

- Robe pâle et cristalline.
- Le nez confirme cette sensation de fraîcheur évoquant les agrumes : cédrat, yuzu, citron vert. Basilic et badiane prolongent ces sensations toniques.
- Fruité et fraîcheur. La bouche marie avec talent tonus, opulence et salinité.

Degré d'alcool

12,5% alc. vol.

Température de service

10-12 °C

Potentiel de garde

3 ans



Domaine Belle d'Argence

Route de Jonquières - 30127 BELLEGARDE
Tél : +33 (0)4 66 01 62 29

