



BELLAGarda BRANCO 2025

AOP Costières de Nîmes

Grenache Blanc, Marsanne, Clairette Blanche

Terroir

Entre a Camarga e a Provença, nosso domínio está situado sobre um afloramento de seixos rolados. A vinha beneficia simultaneamente dos efeitos das brisas marinhas vindas do sul e do Mistral vigoroso vindo do norte. A cuvée Bellagarda revela o equilíbrio dessas influências variadas na estrutura do vinho e na riqueza de seus aromas.

Vinificação e envelhecimento

Prensagem direta, fermentação a frio controlada entre 15°C e 17°C.

Degustação

- Cor pálida e cristalina.
- No nariz, confirma-se essa sensação de frescor evocando cítricos: cidra, yuzu e limão-taiti. Manjericão e anis-estrelado prolongam essas impressões tónicas.
- Fruta e frescor. Na boca, combina com talento vivacidade, opulência e salinidade.

Teor alcoólico

12,5% alc. vol.

Temperatura de serviço

10-12 °C

Potencial de guarda

3 anos



Domaine Belle d'Argence

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

