



DOMAINE
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



BELLAGARDA ROSÉ 2025

AOP Costières de Nîmes

Grenache, syrah

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.
- Bel éclat aromatique sur une gamme fruitée plutôt complexe : agrume, pêche blanche, poire passe-crassane, pomelo, fruits des bois.
- Sucrosité affirmée en bouche tout en conservant une belle fraîcheur finale.

Degré d'alcool

13% 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

