



DOMAINE
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



BELLAGARDA ROUGE 2024

AOP Costières de Nîmes

Syrah, grenache

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

Notre processus de vinification inclut une macération fermentaire durant 15 jours. Cette étape permet l'extraction des composants aromatiques et structuraux des raisins, offrant ainsi un vin expressif et équilibré.

Dégustation

- Robe violine soulignant la jeunesse de ce vin.
- Belle expressivité aromatique sur la violette, la mûre de ronce, le cassis, la réglisse et le poivre noir.
- Ample et fruité, ce rouge pimpant oscille entre une attaque flatteuse et une finale raisonnablement tannique.

Degré d'alcool

14% alc. vol.

Température de service

14-16 °C

Potentiel de garde

3 ans



Domaine Belle d'Argence
Route de Jonquières - 30127 BELLEGARDE
Tél : +33 (0)4 66 01 62 29

