



DOMAINE
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



BELLAGARDA TINTO 2024

AOP Costières de Nîmes

Syrah, Grenache

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

Nosso processo de vinificação inclui uma maceração fermentativa de 15 dias. Essa etapa permite extrair os componentes aromáticos e estruturais das uvas, resultando em um vinho expressivo e equilibrado.

Degustação

- Cor violácea que ressalta a juventude deste vinho.
- Bela expressividade aromática com notas de violeta, amora-silvestre, cassis, alcaçuz e pimenta-preta.
- Amplo e frutado, este tinto vibrante oscila entre um ataque sedutor e um final razoavelmente tânico.

Teor alcoólico

14% alc. vol.

Temperatura de serviço

14-16 °C

Potencial de guarda

3 anos



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



O CONSUMO EXCESSIVO DE ÁLCOOL É PERIGOSO PARA A SAÚDE. CONSUMA COM MODERAÇÃO.