



DOMAINE
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



GRAND LARGE ROUGE 2024

AOP Costières de Nîmes

Syrah, grenache, carignan

Terroir

Cette sélection de vieilles vignes s'enracine dans un sol de grès aux galets roulés, témoins des anciens lits fluviaux. Les pierres emmagasinent la chaleur le jour et la restituent la nuit, assurant une maturation optimale des raisins. Situé entre Camargue et Provence, le domaine profite d'un climat méditerranéen, ensoleillé, tempéré par le mistral et les influences marines.

Vinification & Élevage

Les raisins, issus de sélections parcellaires, sont récoltés puis égrappés avant d'être mis en macération pendant 15 jours, avec un remontage quotidien. Ce processus permet de préserver et d'exprimer pleinement les caractéristiques distinctives de cette cuvée.

Dégustation

- Belle robe rouge aux reflets pourpres.
 - Nez complexe et original : pivoine, graphite, âtre de cheminée, cachou, poudre de cacao.
 - Le toucher de bouche est velouté, enrobant.
- La finale reste tonique et fraîche. Un vin dense et généreux.

Degré d'alcool

13.5% alc. vol.

Température de service

14-16 °C

Potentiel de garde

5 ans



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

