



GRAND LARGE TINTO 2024

AOP Costières de Nîmes

Syrah, Grenache, Carignan

Terroir

Esta seleção de vinhas antigas cria raízes em um solo de arenito com seixos rolados, testemunhos de antigos leitos fluviais. As pedras acumulam calor durante o dia e o liberam à noite, garantindo uma maturação ideal das uvas. Situado entre a Camarga e a Provença, o domínio beneficia de um clima mediterrâneo ensolarado, temperado pelo Mistral e pelas influências marítimas.

Vinificação e envelhecimento

As uvas, provenientes de seleções parcelares, são colhidas e desengaçadas antes de entrarem em maceração por 15 dias, com remontagem diária. Esse processo preserva e expressa plenamente as características distintivas desta cuvée.

Degustação

- Bela cor vermelha com reflexos púrpura.
- Aroma complexo e original: peônia, grafite, lareira apagada, pastilha de alcaçuz e pó de cacau.
- O paladar apresenta um toque aveludado e envolvente. A finalização permanece tônica e fresca. Um vinho denso e generoso.

Teor alcoólico

13.5% alc. vol.

Temperatura de serviço

14-16 °C

Potencial de guarda

5 anos



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

Domaine Belle d'Argence

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