



ALPINIA TINTO 2023

AOP Costières de Nîmes

Grenache, Syrah

Terroir

Nossas videiras criam raízes em um solo de arenito com seixos rolados, testemunhos de antigos leitos fluviais. Essas 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

Expressa a quintessência do nosso terroir, a interpretação mais ambiciosa da safra. As maturações são acompanhadas com atenção até alcançar o equilíbrio sutil entre a maturidade dos taninos e a dos aromas. A vinificação é suave para respeitar a matéria-prima; a extração é delicada e a maceração dura cerca de 20 dias. O envelhecimento é realizado em demi-muids para preservar a pureza da fruta.

Degustação

- Cor granada profunda com reflexos violáceos.
- Aroma rico e intenso, com notas sedutoras de mocha, geleia de amora, alcaçuz, incenso, cedro e violeta...
- Em boca, apresenta grande suavidade, excelente comprimento e frescor; a precisão dos gestos na vinha e na adega se reflete na textura aveludada dos taninos.

Teor alcoólico

14,5% alc. vol.

Temperatura de serviço

14-16 °C

Potencial de guarda

10 anos



Domaine Belle d'Argence

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

