



BAUHINIA BLANC 2023

AOP Clairette de Bellegarde

Clairette blanche

Terroir

Nos vignes s'enracinent dans un sol de grès aux galets roulés, témoins des anciens lits fluviaux. Ces 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

Rareté d'une appellation...

Sélection parcellaire rigoureuse, issue de nos plus vieilles parcelles. Vendanges en deux maturités, une première récolte sur la fraîcheur, avec une stabulation à froid de plusieurs jours pour augmenter le potentiel aromatique ; une seconde à maturité plus poussée synonyme de densité. Vinification classique, à température contrôlée.

Élevage en amphore pour préserver le fruit et optimiser la minéralité du cépage.

Dégustation

- Robe à la transparence jaune topaze, aux reflets argentés.
- Premier nez minéral, sur le silex et la craie, puis s'ouvrant sur des notes de fleurs blanches (acacia, amandier en fleur) et d'agrumes (kumquat, écorce de citron) pour finir sur une touche d'amande fraîche et d'anis étoilé.
- Bouche dense et longue. L'attaque est ample, pleine puis évolue sur une salinité étonnante en finale.

Degré d'alcool

13,5% alc. vol.

Température de service

10-12 °C

Potentiel de garde

10 ans



Domaine Belle d'Argence

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.