



BAUHINIA BRANCO 2023

AOP Clairette de Bellegarde

Clairette Blanche

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

A raridade de uma denominação... Seleção parcelar rigorosa, proveniente de nossas parcelas mais antigas. Colheita realizada em dois níveis de maturação: a primeira, focada na frescura, com estabilização a frio por vários dias para ampliar o potencial aromático; a segunda, em maturação mais avançada, sinônimo de maior densidade. Vinificação clássica, com temperatura controlada. Envelhecimento em ânfora para preservar a fruta e otimizar a mineralidade da casta.

Degustação

- Cor de transparência amarelo-topázio, com reflexos prateados.
- No primeiro nariz, um caráter mineral, lembrando sílex e giz, abrindo-se depois para notas de flores brancas (acácia, amendoeira em flor) e cítricos (kumquat, casca de limão), terminando em um toque de amêndoa fresca e anis-estrelado.
- Boca densa e longa. O ataque é amplo e pleno, evoluindo para uma surpreendente salinidade no final.

Teor alcoólico

13,5% alc. vol.

Temperatura de serviço

10-12 °C

Potencial de guarda

10 anos



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

