



DOMAINE  
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



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



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