



SILLAGE BRANCO 2024

AOP Clairette de Bellegarde

100% 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

Seleção de parcelas de Clairette Blanche em diferentes níveis de maturação, depois reunidas de modo a otimizar o perfil aromático desta cuvée ao mesmo tempo mineral e salina. Prensagem direta, fermentação a frio, controlada entre 16°C e 18°C.

Degustação

- Cor brilhante, com nuances de amarelo-palha. Aroma vibrante, floral e complexo (giesta-de-Espanha, casca de cítricos, curry).
- Boca densa e cremosa, com sensações de finesse e frescor.
- Uma interpretação muito contemporânea de uma casta ancestral.

Teor alcoólico

13% alc. vol.

Temperatura de serviço

10-12 °C

Potencial de guarda

5 anos



Domaine Belle d'Argence

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



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