



DOMAINE  
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



## ALPINIA ROUGE 2023

AOP Costières de Nîmes

Grenache, syrah

### 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

Exprime la quintessence de notre terroir, l'expression la plus ambitieuse du millésime. Les maturités sont scrutées jusqu'à atteindre l'équilibre subtil entre maturité des tanins et celles des arômes. La vinification est douce pour respecter la matière première, l'extraction est délicate et la cuvaison dure environ 20 jours. L'élevage est ensuite effectué en demi-muids pour respecter le fruit.

### Dégustation

- Robe grenat profond ourlée de violette.
- Nez riche, sombre, avec des arômes capiteux de moka, de confiture de mûre, de réglisse, d'encens, de cèdre, de violette...
- Bouche d'une grande suavité, belle longueur et fraîcheur, la précision des gestes à la vigne comme à la cave se reflète dans la texture veloutée des tanins.

### Degré d'alcool

14,5% alc. vol.

### Température de service

14-16 °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.