



DOMAINE  
BELLE D'ARGENCE

BIO DEPUIS 1993



## BELLAGARDA BLANC 2024

AOP Costières de Nîmes

Grenache blanc, marsanne, clairette blanche

### Terroir

À cheval entre la Camargue et la Provence, notre domaine est situé sur un îlot de galets roulés. La vigne y bénéficie à la fois des effets des embruns marins venus du sud et du Mistral vif venu du nord. La cuvée Bellagarda révèle l'équilibre de ces influences variées dans la structure du vin et la richesse des arômes.

### Vinification & Élevage

Pressurage direct, fermentation à froid, contrôlée entre 15°C et 17°C.

### Dégustation

- Robe pâle et cristalline.
- Le nez confirme cette sensation de fraîcheur évoquant les agrumes : cédrat, yuzu, citron vert. Basilic et badiane prolongent ces sensations toniques.
- Fruit et fraîcheur. La bouche marie avec talent tons, opulence et salinité.

### Degré d'alcool

12,5% alc. vol.

### Température de service

10-12 °C

### Potentiel de garde

3 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.