



SILLAGE BLANC 2024

AOP Clairette de Bellegarde

100% Clairette blanche

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

Sélection de parcelles de clairette blanche à différentes maturités puis réunies de manière à optimiser le profil aromatique de cette cuvée à la fois minérale et saline. Pressurage direct, fermentation à froid, contrôlée entre 16°C et 18°C.

Dégustation

- Robe brillante, aux nuances jaune paille.
- Nez éclatant, floral, complexe (genêt d'Espagne, écorce d'agrumes, curry).
- Bouche dense et onctueuse, sensations de finesse et de fraîcheur. Déclinaison très nouvelle d'un cépage ancestral.

Degré d'alcool

13% alc. vol.

Température de service

10-12 °C

Potentiel de garde

5 ans



Domaine Belle d'Argence

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



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.