

DOMAINE DE LA BÉGUDE

La Brûlade



La Cuvée

Producteur: Domaine de La Bégude
Nom: Domaine de la Bégude
Appellation d'origine: Bandol dpt Var (83)
Région: Provence
Pays: France
Catégorie: Rouge
Alc./vol: 13,5 – 14,2% selon millésimes
Volume: 75cl
Assemblage: Mourvèdre 95%, Grenache 5%
Sol: Argilo-calcaire
Situation: Parcelle la plus élevée de l'appellation à 430 mètres au dessus de la mer
Culture: Traditionnelle sans engrais chimiques ni pesticides certifiée biologique par Ecocert
Rendement: 17 hectolitres/hectare
Production: 1500 à 2000 bouteilles
Vendange: Manuelle en petites caisses
Vinification: Double tri, éraflage total, macération pelliculaire longue avec pigeages manuels quotidiens. Fermentation alcoolique 8-12j, malo lactique complète sous bois
Elevage: 18-24 mois barrique chêne
Mise en bouteille: Au domaine

Dégustation et garde

Oeil: Robe grenat profonde et dense
Nez: Plein, puissant, une ballade au coeur de la garrigue réhaussée de parfums d'épices et de réglisse entremêlés.
Bouche: Structurée, épicée, suave et ronde sur les fruits noirs, boisé fin et fondu. Tannins nobles et soyeux. Belle trame acide, bel équilibre fruit/alcool. Finale avec très belle persistance aromatique, légère note poivrée.
Garde: 20 ans et +
Ouvrir: la veille
Carafe: Passage en carafe indispensable
T° de service : 18°

Accords gastronomiques

Viandes grillées (agneau, boeuf) ou en sauce (daube, civet de sanglier de la Bégude). Plats méditerranéens épicés (tajines) et plats à base de truffe.

Domaine de la Bégude

Route des Garrigues La Cadière d'Azur - 83 330 Le Camp du Castellet

Tél.: 04 42 08 92 34 Fax: 04 42 08 27 02

contact@domainedelabegude.fr www.domainedelabegude.fr