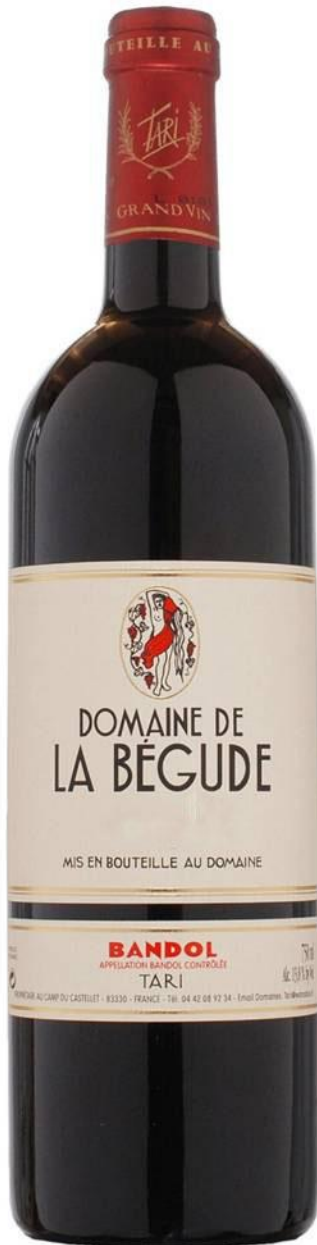


DOMAINE DE LA BÉGUDE

Cuvée rouge 2012



La Cuvée

Producteur: Domaine de La Bégude

Nom: Domaine de la Bégude

Origine: Bandol dpt Var (83)

Région: Provence

Pays: France

Catégorie: Rouge

Millésime: 2012

Alc./vol: 14%

Volume: 75cl

Assemblage: Mourvèdre 90%, Grenache 10%

Sol: Argilo-calcaire

Culture: Biologique sans engrais chimiques ni pesticides certifiée par label Ecocert

Rendement: 20 hectolitres/hectare

Production: 8 000 bouteilles env.

Vendange: Manuelle en petites caisses

Vinification: Double tri, éraflage total, pressurage des baies et macération longue avec pigeages manuels réguliers pour une extraction phénolique optimale Fermentation alcoolique 10j et malo lactique effectuée durant élevage sous bois.

Elevage: 18 mois en demi-muid chêne de 600L

Mise en bouteille: Au domaine le 30/06/2014

Dégustation et garde

Oeil: robe rubis brillante, superbe éclat

Nez: flatteur, bouquet intense doté d'une belle fraîcheur en finale

Bouche: souple et fruitée, belle trame acide, tannins puissants mais intégrés. Boisé fin

Garde: 15 ans et +

Ouvrir: 6-8 heures avant

Carafe: Passage en carafe indispensable

T° de service : 18°

Accords gastronomiques

Viandes grillées (agneau) ou en sauce
Cuisine Provençale, plats méditerranéens épicés et à base de truffes.

Domaine de la Bégude

Route des garrigues 83 330 Le Camp du Castellet

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

contact@domainedelabegude.fr www.domainedelabegude.fr