

# 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

épiciés 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**