

Cadet de La Bégude 2021

IGP Méditerranée

INFORMATION

Appellation : IGP Méditerranée

Cépage : 35% Grenache, 35% Syrah, 25% Marselan, 5% Mourvèdre

Alcool : 14% vol

Certification : Certifié BIO UE (+équivalence NOP)

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Éraflage total, fermentations par les levures naturelles du raisin et macérations longues. Élevage en cuve inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : en Provence

Surface : 35 hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : D'emblée l'œil est séduit par sa robe pourpre aux reflets violines.

Nez : À la première aération apparaissent des arômes de cerises noires soutenues par de légères notes épicées et menthées.

Bouche : La bouche harmonieuse et fruitée s'exprime avec précision sur des tanins enrobés. La finale longue, épicée et généreuse signe une cuvée classique dans l'esprit des vins du Domaine. Un vin à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse ou à conserver quelques années.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 17 et 18 degrés

Accords mets et vins : Son tempérament convivial et décomplexé en fait le complice d'une planche de charcuterie, de viandes rouges grillées ou en sauce et d'un gigot d'agneau. Pour les amateurs d'accords plus

Cadet de La Bégude 2021

IGP Méditerranée

originaux, cette cuvée donnera parfaitement la réplique à un canard aux olives ainsi qu'à des spécialités asiatiques.

Garde : Un vin à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse ou à conserver quelques années.