

Domaine de La Bégude 2020

AOP Bandol

INFORMATION

Appellation : AOP Bandol

Cépage : 90% Mourvèdre,
10% Grenache

Alcool : 13% vol

Certification : Certifié BIO
UE (+ équivalence NOP)

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Double tri,
éraflage total, macération
longue avec pigeages
manuels et assistés dans le
plus grand respect de la
matière. Fermentation
alcoolique par les levures
naturelles du raisin. Élevage
18 mois en foudres de chêne.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de
6



TERROIR

Région Viticole : en
Provence

Surface : 23 hL/Ha

Type de sol : Calcaire à
rudistes sur marnes bleues

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle robe aux
reflets violines.

Nez : Un nez complexe et
subtil de fruits rouges et
d'épices.

Bouche : La bouche à la fois
structurée, enrobée et
gourmande offre un bel
équilibre sur le fruit. Sur des
tanins bien fondus et des
notes délicatement poivrées,
son élégante acidité lui
donne une jolie fraîcheur.
Finale longue sur les épices
et des notes de garrigue.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre
17 et 18 degrés

Accords mets et vins :
Accord majeur sur de
l'agneau grillé et des viandes
en sauce type daube de
sanglier et sur des plats
légèrement épicés type
tajine. Un vin à boire sur le
fruit ou à oublier en cave.

Garde :