

Domaine de La Bégude 2021

AOP Bandol

INFORMATION

Appellation : AOP Bandol

Cépage : Clairette 80%, Ugni blanc 10%, Rolle 10%

Alcool : 12,5% vol

Certification : Certifiée BIO UE (+ équivalence NOP)

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Double tri, éraflage total, foulage et pressurage des baies lent, à basse pression. Débourage à froid, avant fermentation alcoolique avec levures indigènes. Élevage 2 mois sur lies fines en cuve inox.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6



TERROIR

Région Viticole : en Provence

Surface : 24 hL/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Nez expressif et complexe de fleurs blanches, de pêche de vigne, d'aubépine.

Bouche : Bouche ample et structurée, joliment équilibrée entre le gras et la salinité. Retour sapide sur des notes d'ananas rôti.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 10 et 13 degrés

Accords mets et vins : Parfait à l'apéritif ou avec une brochette de poisson légèrement épicée, une verrine de crabe au curry et lait de coco, un tajine de poulet aux citrons confits, un fromage de chèvre crémeux...

Garde :