

Domaine de La Bégude 2022

AOP Bandol

INFORMATION

Appellation : AOP Bandol

Cépage : 75% Mourvèdre,
25% Cinsault

Alcool : 12,5% vol

Certification : Certifié BIO
UE (+ équivalence NOP)

Bio : Oui



VINIFICATION

Méthode : Double tri, éraflage total, foulage et pressurage lent des baies à basse pression, macération sur bourbes suivie de la fermentation alcoolique par les levures naturelles du raisin. Élevage en cuves inox sur lies fines avec bâtonnages réguliers.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : Carton de 6

TERROIR

Région Viticole : en Provence

Surface : 24 hL/Ha

Type de sol : Calcaire à rudistes sur marnes bleues

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Une belle robe aux teintes corail.

Nez : Par le nez, ce rosé séduit les amateurs grâce à ses arômes de petits fruits rouges acidulés type framboises et fraises des bois avant de s'épancher sur des notes fraîches d'agrumes.

Bouche : La bouche dans laquelle on retrouve les mêmes saveurs aromatiques qu'au nez, s'enrichit de fines notes d'aubépine. Sapide et juteuse, elle est portée par une acidité très enrobée et rafraîchissante, se terminant sur une belle salinité.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre 11 et 14 degrés

Accords mets et vins : Incontournable à l'apéritif sur une assiette de Jabugo, s'il transcende des plats légèrement épicés, il s'avère être le complice idéal d'un tartare de poisson et de viandes blanches grillées aux

Domaine de La Bégude 2022

AOP Bandol

herbes de Provence.

Garde : Savoureux dès à présent, il évoluera admirablement pendant au moins 5 ans.