



## Domaine de la Bégude Rouge 2020

CHF 41.00 | 10 cl = CHF 5.47

Schöne purpurrote Farbe mit violetten Reflexen im Glas. Das Bouquet verströmt betörende Noten von schwarzen Früchten. Am Gaumen ist der Domaine de la Bégude kräftig und dicht mit viel Fruchtaromatik und sehr schön ausbalancierten Tanninen.

Produzent	Domaine de la Bégude
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Subregion	Bandol
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	17° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Mourvèdre, Grenache
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	318675
Passt zu	edlen Fleischstücken, Schmorgerichten, Käse, Lamm, Rind
Bewertungen	James Suckling 92/100



### Vinifikation

Die Weinlese erfolgt manuell. Danach wird der Wein während 18 Monaten im 600 Liter Foudre ausgebaut.

### Terroir

Die Domaine de la Bégude umfasst ein Gebiet von 300 Hektar, wovon 38 mit Reben bepflanzt sind. Sie liegt auf über 400 Metern wie ein luftiger Balkon über dem Mittelmeer und wird vom Mistral umweht. Von dieser Höhe aus reicht der Blick weit über die Bucht von La Ciotat. Die Seeluft temperiert die, wie ein Mosaik angeordneten 55 Parzellen.

### Geschichte





---

Die Geschichte dieser Domaine, entlang der alten Strasse zwischen Marseille und Toulon gelegen, ist rund 1000 Jahre alt. La Bégude war ein beliebter Zwischenstopp zur Verpflegung und Übernachtung, woher auch der Name rührt: 'Beguda' bedeutet im Provenzalischen 'Getränk' oder 'Ort, an dem man trinkt'. Ebenso diente La Bégude als Zufluchtsort, wenn auf der Strasse wieder der sogenannte Robin Hood der Provence, Gaspard de Besse, sein Unwesen trieb.

