



Domaine de la Bégude Rouge 2020

CHF 41.00 | 10 cl = CHF 5.47

Belle robe pourpre aux reflets violette. Le bouquet dégage des notes envoûtantes de fruits noirs. En bouche, le Domaine de la Bégude est dense et puissant, avec beaucoup d'arômes fruités et des tannins merveilleusement équilibrés.

| | |
|-------------------------------|---|
| Producteur | Domaine de la Bégude |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Provence |
| Sous-région | Bandol |
| Appellation | AOP |
| Millésime | 2020 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 17° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2035 |
| Cépages | Mourvèdre, Grenache |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Informations complémentaires | Biologique / Vegan |
| Numéro d'article | 318675 |
| Accord mets et vins | Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Fromage, Agneau, Bœuf |
| Avis | James Suckling 92/100 |



Vinification

Les récoltes sont manuelles. Le vin est ensuite élevé 18 mois en foudre de 600 litres.

Terroir





Le Domaine de la Bégude s'étend sur 300 hectares, dont 38 sont recouverts de vignes. Situé à 400 mètres au-dessus de la mer Méditerranée, tel un balcon aérien, le domaine est balayé par le mistral. De ce perchoir, le regard se perd bien au-delà de la baie de La Ciotat. L'air marin tempère les 55 parcelles, arrangées comme une mosaïque.

Histoire

L'histoire de ce domaine, sur l'ancienne route entre Marseille et Toulon, est vieille de près de 1000 ans. La Bégude était une étape populaire pour se ravitailler et passer la nuit. Son nom dérive du terme provençal «beguda», qui signifie «boisson» ou «lieu où l'on boit». La Bégude fut aussi un lieu de refuge à l'époque où Gaspard de Besse, le «Robin des Bois de Provence», semait la terreur sur les routes.

