



Domaine de la Bégude Rouge 2020

Belle robe pourpre aux reflets violine. 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.

