



Thyrus Rosé 2021

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

L'aroma intenso della cuvée di Mourvèdre 100% naturale ricorda le spezie e il ribes nero. Allo stesso tempo, si percepiscono anche note di lamponi e un po' di arancia rossa. Più a lungo il Thyrus rimane nel bicchiere, più i suoi aromi diventano complessi, per questo consigliamo di decantare il vino. Questo rosé è estremamente complesso e, a nostro avviso, è un ottimo compagno di viaggio e può facilmente sostituire un vino rosso a tavola.

Produttore	Domaine de la Bégude
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Sottoregione	Bandol
Classificazione	AOP
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	317451
Adatto a	Formaggi, Brasati, Salumi



Vinificazione

La vendemmia viene effettuata manualmente. Il vino viene poi fermentato con lieviti ambientali e affinato in anfore per 6 mesi. Il vino non viene né affinato né filtrato.

Terroir





Il Domaine de la Bégude si estende su una superficie di 500 ettari, di cui 30 coltivati a vite. Si trova a più di 400 metri come un arioso balcone sul Mediterraneo e viene spazzato dal maestrale. Da questa altezza, la vista spazia su tutta la baia di La Ciotat. L'aria di mare tempera le 55 piazzole disposte a mosaico.

Storia

La storia di questo domaine, situato lungo l'antica strada tra Marsiglia e Tolone, risale a circa 1000 anni fa. La Bégude era un punto di sosta popolare per mangiare e pernottare, da cui deriva il nome: "Beguda" in provenzale significa "bevanda" o "luogo dove si beve". Allo stesso modo, La Bégude fungeva da luogo di rifugio quando il cosiddetto Robin Hood della Provenza, Gaspard de Besse, era di nuovo in cerca di guai sulla strada.

