



Domaine de la Bégude Rouge 2020

CHF 41.00 | 10 cl = CHF 5.47

Splendido color porpora con riflessi violacei nel calice. Il bouquet emana note ammalianti di frutti neri. Al palato, il Domaine de la Bégude è potente e denso, con intensi aromi di frutta e tannini ben bilanciati.

Produttore	Domaine de la Bégude
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Provenza
Sottoregione	Bandol
Classificazione	AOP
Annata	2020
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	17° - 18°
Invecchiamento	fino a 2035
Vitigni	Mourvèdre, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	318675
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Formaggi, Agnello, Manzo
Valutazioni	James Suckling 92/100



Vinificazione

La vendemmia viene effettuata a mano. Il vino viene poi affinato per 18 mesi in foudre da 600 litri.

Terroir





Il Domaine de la Bégude si estende su una superficie di 300 ettari, di cui 38

coltivati a vite. Affacciato sul Mediterraneo a un'altitudine di oltre 400 metri come un arioso balcone, è esposto agli umori del maestrale. Da questa altezza lo sguardo spazia in lontananza, verso la baia di La Ciotat. L'aria di mare regola la temperatura dei 55 lotti, disposti come le tessere di un mosaico.

Storia

Questa tenuta, adagiata lungo l'antica strada tra Marsiglia e Tolone, vanta una

storia millenaria. La Bégude era una tappa obbligata per quanti volessero rifocillarsi e riposare e da qui deriva anche il suo nome. In provenzale, «beguda» significa infatti «bevanda» o «luogo dove si beve». La Bégude serviva anche da rifugio, ogni qual volta Gaspard de Besse, il cosiddetto Robin Hood della Provenza, faceva le sue scorribande.

