



Cadet de la Bégude Rouge 2021

Rosso granato profondo e brillante nel calice. Gli aromi di ciliegia nera con note di menta e spezie riflettono l'origine di questo vino della Francia meridionale. Cosa si può desiderare di più di un ottimo vino biologico per tutti i giorni, proveniente dal sud soleggiato e foriero di un'atmosfera di vacanza?

Produttore	Domaine de la Bégude
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Provenza
Sottoregione	Bandol
Classificazione	IGP
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Grenache, Syrah, Marselan, Mourvèdre
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Vegan
Numero articolo	317448
Adatto a	Formaggi, Cucina mediterranea, Salumi, Carne di maiale, Agnello, Anatra, Carne alla griglia
Valutazioni	James Suckling 91/100



Vinificazione

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

Terroir





La nobiltà dell'eccezionale terroir sospeso tra mare e montagna e la firma della famiglia Tari, giunta ormai alla settima generazione di viticoltori, danno vita a questo grande Cadet. Il sole e il Maestrale sono decisivi per l'ottima qualità delle viti.

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.

