



Domaine de la Bégude Rouge 2020

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.

