



Cadet de la Bégude Rouge 2021

CHF 18.90 | 10 cl = CHF 2.52

Robe grenat profonde et lumineuse. Des arômes de cerise noire et des notes de menthe

et d'épices reflètent l'origine de ce Français du sud. Que souhaiter de plus

qu'un super vin biologique pour le quotidien, venu du sud ensoleillé, qui répand immédiatement un parfum de vacances?

Producteur Domaine de la Bégude

Type d'article Vin rouge

Pays France

Région Provence

Sous-région Bandol

Appellation IGP

Millésime 2021

Format 75 cl

Alcool 14.0 %

Température de consommation 16° - 18°

Conservation jusqu'en 2026

Cépages Grenache, Syrah, Marselan, Mourvèdre

Information sur les allergies Contient des sulfites

Informations complémentaires Vegan

Numéro d'article 317448

Accord mets et vins Fromage, Cuisine méditerranéenne, Charcuterie, Plats à base de porc, Agneau, Canard, Grillades

Avis James Suckling 91/100

Vinification

Les récoltes sont manuelles. Le vin est ensuite élevé 18 mois en foudre de 600 litres.

Terroir





La noblesse du terroir exceptionnel, entre mer et montagne, et la signature de la famille Tari, vignerons depuis sept générations, engendrent ce cadet exceptionnel. Le soleil et le mistral influencent considérablement la bonne qualité du domaine.

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.

