



Thyrus Rosé 2021

CHF 35.00 | 10 cl = CHF 4.67

Le parfum intense de cette cuvée 100% Mourvèdre naturel rappelle les épices et le cassis. Mais on reconnaît également des notes de framboise et d'orange sanguine. Plus le Thyrus reste longtemps dans le verre, plus son arôme se révèle complexe ; c'est pourquoi nous recommandons de carafier le vin. Ce rosé est extrêmement complexe et est, à notre avis, un excellent compagnon de repas et peut sans problème remplacer un vin rouge à table.

Producteur	Domaine de la Bégude
Type d'article	Vin rosé
Pays	France
Région	Provence
Sous-région	Bandol
Appellation	AOP
Millésime	2021
Format	75 cl
Alcool	13.0000 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Mourvèdre
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Vegan
Numéro d'article	317451
Accord mets et vins	Fromage, Plats mijotés, Charcuterie



Vinification

Les vendanges se font manuellement. Ensuite, le vin est fermenté avec des levures ambiantes et élevé en amphore pendant 6 mois. Le vin n'est ni collé ni filtré.

Terroir





Le Domaine de la Bégude couvre une superficie de 500 hectares, dont 30 sont plantés de vignes. Il est situé à plus de 400 mètres, tel un balcon aéré au-dessus de la Méditerranée, et est balayé par le mistral. De cette hauteur, la vue s'étend loin sur la baie de La Ciotat. L'air marin tempère les 55 parcelles disposées comme une mosaïque.

Histoire

L'histoire de ce domaine, situé le long de l'ancienne route entre Marseille et Toulon, remonte à environ 1000 ans. La Bégude était une halte appréciée pour se restaurer et passer la nuit, d'où son nom : 'Beguda' signifie en provençal 'boisson' ou 'lieu où l'on boit'. De même, La Bégude servait de refuge lorsque le soi-disant Robin des Bois de la Provence, Gaspard de Besse, sévissait à nouveau sur la route.

