



Cadet de la Bégude Rouge 2021

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, vigneron 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.

