La Brulade 2018

La Brulade, il vino di punta del Domaine de la Bégude, nel calice brilla di un rosso porpora intenso. Al naso si percepisce una struttura equilibrata. Al palato, intense note carnose

di gariga (arbusti nani come rosmarino, timo, lavanda e salvia, caratteristici dell'area mediterranea) e pepe nero. I tannini sono morbidi come la seta, il finale quasi infinito.

Produttore	Domaine de la Bégude
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Provenza
Sottoregione	Bandol
Classificazione	AOP
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Mourvèdre, Grenache
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico / Vegan
Numero articolo	317450
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Formaggi, Brasati, 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 500 ettari, di cui 30

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.