

# CADET DE LA BÉGUDE

## 2022

---



**Appellation :** IGP Méditerranée

**Assemblage :** 70 % Grenache, 25 % Cinsault, 5 % Mourvèdre

**Degré d'alcool :** 12,5 % vol

**Sol :** Argilo-calcaire

**Culture :** Certifiée biologique par label Ecocert (+ équivalence NOP)

**Rendement :** 50 hl/ha

**Vinification :** Pressurage direct des baies, macération sur bourbes et fermentation avec levures indigènes à basse température afin de préserver le fruit

**Elevage :** En cuve inox sur lies fines avec bâtonnage réguliers

**Notes de dégustation :** Vin de plaisir aux parfum floral, d'agrumes et de thiols. Sa bouche ronde, fruitée, désaltérante, dotée de notes de pêche blanche et d'agrumes, révèle en finale une grande fraîcheur

**Accords gastronomiques :** A déguster à l'apéritif ou en accompagnement de poissons grillés, crustacés, sushis, volailles, cuisine méditerranéenne

**Garde :** Vin à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse. Peut se conserver 2 à 3 ans sans perte du profil organoleptique

**Format :** 75 cl (bouteille)