



DOMAINE DE  
LA BÉGUDE

# CADET DE LA BÉGUDE

## 2021

---



**Appellation :** IGP Méditerranée

**Assemblage :** Grenache 35%, Syrah 35%, Marselan 25%, Mourvèdre 5%

**Degré :** 14%

**Sol :** Argilo-calcaire

**Culture :** Pas de désherbant, ni de pesticides, ni d'engrais chimiques. Certifiée biologique par le label Ecocert depuis 2006 (+ équivalence NOP).

**Rendement :** 35 hl/ha

**Vendanges :** Manuelles en petites cagettes

**Vinification :** Double tri, éraflage total, pressurage direct des baies et macération longue

**Elevage :** En cuve inox thermorégulée

**Notes de dégustation :** Robe profonde et brillante, couleur grenat, parfum de cerises noires, de fraîcheur mentholée et d'épices. La bouche est harmonieuse et fruitée avec une finale épicée et chaleureuse, sur des tanins élégants.

**Accords gastronomiques :** Viandes rouges grillées ou en sauce, gigot d'agneau, canard aux olives ou laqué, brochettes de porc aux pruneaux, pintades, jambon ibérique de Bellota

**Garde :** Vin à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse. Garde 5 ans.

**Format :** 75cl (bouteille)



Domaine de la Bégude - Route des Garrigues - 83 330 Le Camp du Castellet - France

+33 4 42 08 92 34 - [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)