

## LES BANDOLS ROUGES RESTENT LES ROIS DE LA PROVENCE

### **MILLÉSIME 2010**

Millésime moins démonstratif que 2011, mais avec plus de chair que 2012. D'un caractère classique et joliment équilibré, les vins conjuguent avec élégance tension et bon niveau de maturité. C'est incontestablement le millésime le plus fin de notre dégustation. Les vins commencent à se livrer et pourront vieillir encore quinze ans.

**16/20**

### ■ **DOMAINE DE LA BÉGUDE La Brûlade**

Issue d'une petite parcelle dure et caillouteuse du Camp-du-Castellet (partie de l'appellation la plus haute et la plus reculée), La Brûlade est élevée 24 mois en demi-muids. Cette cuvée joue sur la richesse et une structure patinée par l'élevage tout en conservant les tanins fermes du millésime. Ils lui permettront de vieillir encore huit à dix ans.

Prix : **42 €**

Bouteilles disponibles : **350**