



## LA PURE EXPRESSION D'UN ROSÉ MADE IN BANDOL

Cette cuvée chic et charme incarne à la fois le savoir-vivre et le savoir-faire du Domaine. Avec son nom qui l'associe directement à sa terre natale, « beguda » signifiant en provençal « le lieu où l'on boit », c'est un rosé fidèle à ses racines.

## DONNÉES DU MILLÉSIME



**APPELLATION**  
AOP Bandol

**ASSEMBLAGE**  
90 % Mourvèdre, 10 % Cinsault

**DEGRÉ D'ALCOOL**  
12,5 % Vol.

**TERROIR**  
Calcaire à rudistes sur marnes bleues

**CULTURE**  
Certifiée BIO UE (+ équivalence NOP)  
et biodynamie DEMETER

**BOUCHON**  
Liège de Provence

**VENDANGE**  
Manuelle en petites cagettes

**VINIFICATION**  
Double tri, éraflage total, foulage et pressurage lent des baies à basse pression, macération sur bourbes suivie de la fermentation alcoolique par les levures naturelles du raisin.

### ÉLEVAGE

En cuves inox sur lies fines avec bâtonnages réguliers

### COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sur une belle robe aux teintes corail, ce rosé séduit les amateurs grâce à ses arômes de petits fruits rouges acidulés type framboises et fraises des bois avant de s'épancher sur des notes fraîches d'agrumes. La bouche dans laquelle on retrouve les mêmes saveurs aromatiques qu'au nez, s'enrichit de fines notes d'aubépine. Sapide et juteuse, elle est portée par une acidité très enrobée et rafraîchissante, se terminant sur une belle salinité. Une des grandes fiertés du Domaine ! Savoureux dès à présent, il évoluera admirablement pendant au moins 5 ans.

### ACCORDS METS ET VINS

Incontournable à l'apéritif sur une assiette de Jabugo, s'il transcende des plats légèrement épicés, il s'avère être le complice idéal d'un tartare de poisson et de viandes blanches grillées aux herbes de Provence.



## DOMAINE DE LA BÉGUDE

MILLÉSIME 2023

**LE FIGARO**

92,5/100

« Une robe rougeoyante, qui annonce d'ores et déjà un nez opulent de fruits rouges, avec de riches arômes de fraises et d'orange sanguine, en bouche une texture caressante, des notes subtiles d'épices, et une finale longue, savoureuse... »

**JAMES SUCKLING.COM** 

92/100

« Un Bandol rosé bien élaboré, vif et précis, avec au nez des cerises confites, de l'orange sanguine et des épices sèches. Corps moyen avec un caractère savoureux et séduisant en bouche. Vif et linéaire, avec une finale pleine de saveurs. Issu de raisins cultivés en agriculture biologique. À boire dès maintenant. »

**Decanter****WINE ENTHUSIAST**

94/100

« Ce rosé aux arômes de fraises est chaleureux, riche et invitant. Sa texture est exceptionnelle et le fruit et l'amertume sont savamment équilibrés. C'est un excellent exemple de la capacité de vieillissement de ce rosé. »