



L'INCARNATION DE L'ESPRIT BANDOL

Créé pour accompagner des moments de partage et de gourmandise, ce cru d'excellence accessible à tous les amateurs de Mourvèdre exprime un savoir-faire exigeant, minutieux et soucieux du respect de

DONNÉES DU MILLÉSIME



APPELLATION

AOP Bandol

ASSEMBLAGE

90 % Mourvèdre, 10 % Grenache

DEGRÉ D'ALCOOL

13 % Vol.

TERROIR

Calcaire à rudistes sur marnes bleues

CULTURE

Certifiée BIO UE (+ équivalence NOP)

RENDEMENT

20 hL/Ha

VENDANGE

Manuelle en petites cagettes

VINIFICATION

Double tri, éraflage total, macération longue avec pigeages manuels dans le plus grand respect de la matière. Fermentation alcoolique par les levures naturelles du raisin.

ÉLEVAGE

18 mois en foudres de chêne français

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sur une belle robe aux reflets violines, un nez complexe et subtil de fruits noirs et d'épices. La bouche à la fois structurée, enrobée et gourmande offre un bel équilibre entre le fruit et d'élégantes notes d'élevage. Sur des tanins bien fondus et des notes délicatement poivrées, son élégante acidité lui donne une jolie fraîcheur. Finale longue sur les épices et des notes de garrigue.

ACCORDS METS ET VINS

Accord majeur sur de l'agneau grillé et des viandes en sauce type daube de sanglier et sur des plats légèrement épicés type tajine. Un vin à boire sur le fruit ou à oublier en



DOMAINE DE LA BÉGUDE

MILLÉSIME 2021



Decanter

97/100 -



VertdeVin

92/100

*Le nez est **aromatique, mentholé**, presque sur une note d'eucalyptus. On perçoit un petit toast, **chocolaté**. Et des **fruits noirs** comme la cerise noire juteuse et la mûre. Le second nez est **frais** toujours avec presque une pointe de **café**. La bouche est fraîche, ronde à l'attaque. On a des notes de fruits noirs comme la mûre et la cerise. Il y a une belle acidité en milieu de bouche. Les tannins sont présents, persistants jusqu'en finale. La fin de la dégustation est sur la petite cerise griotte juteuse mais aussi sur un léger chocolat. Agréable. Beau potentiel.*



90/100

