



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

DOMAINE DE LA BÉGUDE ROUGE | m.2022

AOP BANDOL ROUGE
VIN BIO



Bandol d'altitude, frais, fruité, élégant aux tanins fins. Un esprit Côte de Nuits face à la mer.

Production : 23.400 bouteilles, 600 magnums, 66 jéroboams, 12 mathusalems.

TERROIR

Vignoble d'altitude : parcelles situées entre 381 et 418 mètres.

Sol : Calcaire à rudistes sur marnes bleues du Turonien et grès ferrugineux sur ciment calcaire du Coniacien.

Situation : Vignes en coteaux et en restanques exposées au sud.

Âge des vignes : 17 parcelles âgées de 8 à 47 ans.

ASSEMBLAGE

MOURVÈDRE 90 % | GRENACHE NOIR 10 %

VENDANGE

Date de vendange : du 02/09 (Grenache Noir) au 16/09 (Mourvèdre).

Vendange : manuelle en petites cagettes. Tri à la parcelle et à la réception en cave.

Rendement : 15,1 hL/Ha.

VINIFICATION

Macération : 17 à 21 jours.

Extraction : de 6 à 2 pigeages manuels / jour selon la dégustation.

Fermentation alcoolique : spontanées grâce à la flore naturelle du raisin.

Élevage : 18 mois en foudres de chêne français et autrichien de 25 hL, 30 hL, 35 hL et 41 hL.

MÉTÉOROLOGIE 2022

- Hiver : exceptionnellement sec (40 mm) et rigoureux.
- Printemps : sec et très contrasté (température moyenne de 10,5 °C en avril puis record de chaleur en mai).
- Été : ardent, sans une seule précipitation et avec une canicule presque chronique jusqu'au 17 août où 4 orages providentiels cumulant 99 mm vont relancer la maturation.
- Vendanges : les plus précoces jamais observées à La Béguide (du 31 août au 16 septembre).

Impact sur Domaine de La Béguide Rouge 2022 : expression sudiste atypique pour La Béguide, aromatique enjôleuse, grain de tannin, opulence.

ANALYSES

Degré d'alcool : 13 % Vol. • Sucres : 0,6 g/L • Acidité tartrique : 5,2 g/L • pH : 3,44.

SERVICE

Température de service : 16 °C.

Accord végétal : tajine de légumes au safran.

Accord classique : souris d'agneau en cocotte confite aux figues.

Bouchon technique : DIAM 5 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2022 : Jeb Dunnock 94pts. James Suckling 93pts. Guide RVF 90pts.

2021 : Decanter 97pts, Guide RVF 90pts, Vert de Vin 92pts.

2020 : Guide Hachette 1 étoile, James Suckling 92pts, Decanter 90pts, Jancis Robinson 17/20, Guide RVF 91pts.

2019 : Guide Hachette 2 étoiles, Guide RVF 92pts.

