



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

AMPHORE | m.2024

AOP BANDOL BLANC
SÉLECTION PARCELLAIRE
BIO ET DEMETER

Reconnu par ces pairs comme l'un des plus grands vins blancs de Provence. Style cristallin et minéral.



Production : 2.000 bouteilles.

1er millésime : 2020 (non produit en 2023).

TERROIR

Parcelle : Amphore.

Coordonnées GPS : 43,236989 • 5,711709.

Altitude : 388 mètres.

Surface : 0,5639 Ha.

Terraces : 3 restanques séculaires de pierres sèches :

L'Amphore Est (0,4071 Ha, 2 restanques), L'Amphore Ouest (0,1568 Ha, 1 restanque),

Sol : éboulis calcaro-limoneux du Quaternaire.

Situation : orientée nord-ouest, balayée par le Mistral et rafraîchie par le ravin de La Béguide.

Âge des vignes : 40 ans.

CÉPAGES

CLAIRETTE 68 % | UIGNI BLANC 24 % | ROLLE 8 %

Sélection massale propre à La Béguide, en mélange à la parcelle, comme cela se faisait autrefois.

Parcelle complantée en 1985, greffage T-bud sur RI10.

VENDANGE

Date de vendange : 11/09/2024.

Vendange : manuelle en petites caquettes.

Rendement : 27,7 hL/Ha.

VINIFICATION

Pressurage : séquentiel, sans macération et très peu de rebêches. Basse pression < 0,55 Bar.

Débourbage : très léger (> 250 NTU).

Fermentation alcoolique : spontanée grâce aux levures indigènes du raisin. Pas de malolactique.

Élevage : en amphore, sur lies fines, pendant 6 mois.

Type d'amphore : amphores de terre cuite TAVA ovoïdes de 7,5 hL.

MÉTÉOROLOGIE 2024

- Hiver : doux et pluvieux.
 - Printemps : frais et régulièrement arrosé.
 - Été : sec, avec des températures clémentes.
 - Septembre : 4 épisodes méditerranéens cumulant 136mm, sans incidence qualitative.
 - Cumul des précipitations sur l'année hydrologique : 748mm.
- Impact sur l'Amphore 2024 : éclat du fruit, droiture, harmonie, allonge et salinité.

ANALYSES

Degré d'alcool : 13,6% Vol. • Sucres : 0,8 g/L • Acidité tartrique : 4,6 g/L • pH : 3,49.

SERVICE

Température de service : 12 °C.

Accord végétal : ceviche végétal, pomme verte et yuzu.

Accord classique : tajine de lotte au safran et aux citrons confits.

Carafage : suave si service en direct.

Bouchon technique : DIAM 10 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2022: James Suckling 93pts, Bettane+Desseauve 95pts, Yves Beck 93pts, Vert de Vin 93pts.

2021: Bettane+Desseauve 92pts.

2020: Wine Enthusiast 91pts, Guide Hachette 1 étoile, Decanter 90pts, Jancis Robinson 16/20, Vert de Vin 92pts.

