

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 l'environnement.

DONNÉES DU MILLÉSIME



APPELLATION

AOP Bandol

ASSEMBLAGE

90 % Mourvèdre, 10 % Grenache

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % Vol.

TERROIR

Calcaire à rudistes sur marnes bleues

CULTURE

Certifiée BIO UE (+ équivalence NOP)

RENDEMENT

23 hL/Ha

VENDANGE

Manuelle en petites cagettes

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

18 mois en foudres de chêne

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sur une belle robe aux reflets violines, un nez complexe et subtil de fruits rouges et d'épices. La bouche à la fois structurée, enrobée et gourmande offre un bel équilibre sur le fruit. 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.

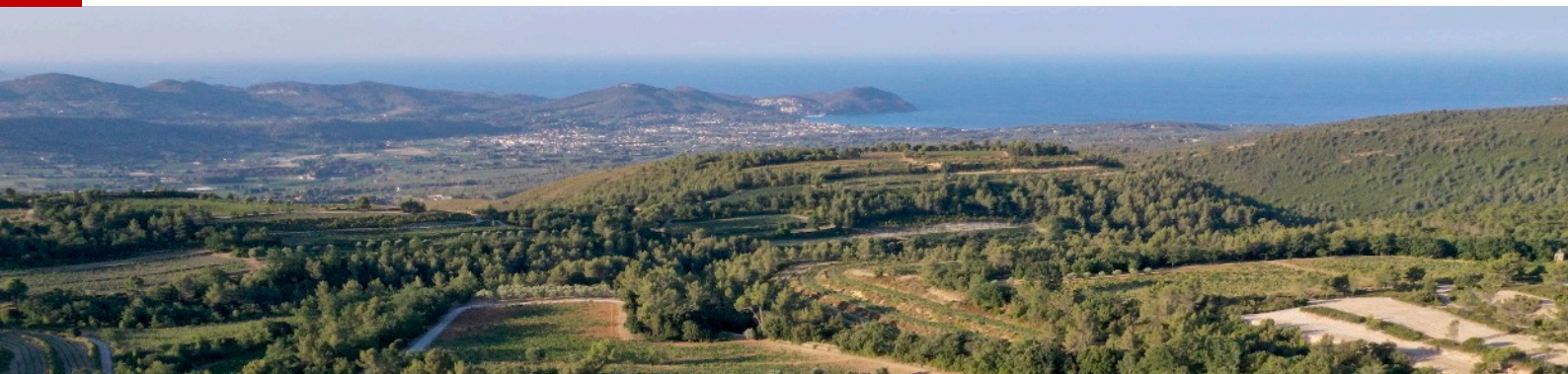
ACCORDS METS ET VINS

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 cave.



DOMAINE DE LA BÉGUDE

MILLÉSIME 2017



TERRE DE VINS

18/20

Encore sous l'élevage, un peu caché, **beaucoup de gourmandise** dès l'attaque cerise confite, cuir ciré, encaustique. Au palais des fruits rouges et noirs très murs, tabac blond, eucalyptus. **La signature est très énergique**, très jeune, avec une sensation pulpeuse.

DECANTER

97/100 Platinum

Senteurs invitantes de chêne épicé, de malt et de crème de baies noires. **Tanins puissamment structurés**, saveurs épicées de réglisse et de clou de girofle ainsi que de fruits de ronce, très longue finale. Ses meilleures années sont à venir. **Un vin extraordinaire.**

WINE ENTHUSIAST

93/100

Ce vin **audacieux et structuré** du célèbre domaine de Mourvèdre, avec des épices et des parfums qui évoquent la Méditerranée. D'une **densité impressionnante**, ce vin pourrait vieillir davantage. À boire à partir de 2022.