



LA BÉGUDE
SIGNATURE



CADET ROSÉ 2025

IGP MÉDITERRANÉE

Du fruit, de la fraîcheur et un moment qui dure pour ce rosé élaboré par le maître de chai de La Bégude. Les raisins gorgés de soleil donnent un vin gourmand et rafraîchissant, porté par de belles notes d'agrumes. Envie d'un rosé BIO au plaisir immédiat, pur et fruité ? Vous l'avez trouvé.



Grenache



Cinsault



Mourvèdre

TERROIR

Argilo-Calcaire

VINIFICATION & AGING

Pressurage direct des baies et fermentation par les levures naturelles du raisin, à basse température, afin de préserver la pureté du fruit.

Élevage en cuves inox, sur lies fines, avec bâtonnage réguliers.

TASTING NOTES

Robe nacrée étincelante. Nez gourmand de petits fruits rouges associé à des notes d'agrumes. Bouche sapide et suave, terminant sur une touche minérale.

FOOD & WINE PAIRINGS

Idéal à l'apéritif, il s'accordera à merveille à de la cuisine tex-mex, un plat asiatique, des grillades.

ALCOHOL CONTENT

12% Vol.

CERTIFICATIONS / LABELS

BIO UE (+ équivalence NOP)

