



LA BÉGUDE
SIGNATURE



CADET BLANC 2025

IGP MÉDITERRANÉE

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

60%

Rolle

40%

Ugni Blanc

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verts. Aromatique, complexe et fruité, aux notes de pomelo, pêche jaune, fruits exotiques. Bouche désaltérante et fraîche, présentant une belle tension et se terminant sur une appétente finale.

ACCORDS METS & VINS

Parfait à l'apéritif, il s'accordera également à merveille avec un plateau de fruits de mer, des sardines grillées, un ceviche végétal ou un fromage de chèvre crémeux.

DEGRÉ D'ALCOOL

12 % Vol.

CERTIFICATIONS / LABELS

BIO UE + V-Label Vegan

