



LA BÉGUDE
SIGNATURE



CADET ROUGE 2025

IGP MÉDITERRANÉE

Du plaisir, de la fraîcheur et un moment qui dure pour cette cuvée élaborée par le maître de chai de La Bégude. Les raisins gorgés de soleil donnent un vin gourmand à la texture délicate. Notes de cerises noires et d'épices douces. Envie d'un vin rouge BIO au plaisir immédiat ? Vous l'avez trouvé.

60%

Grenache Noir

30%

Syrah

10%

Mourvèdre

TERROIR

Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Éraflage total, fermentations par les levures naturelles du raisin. Extraction modérée et courte macération. Élevage en cuves inox.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

D'emblée l'œil est séduit par sa robe pourpre aux reflets violines. A la première aération apparaissent des arômes de cerises noires soutenues par de légères notes épicées et menthées. La bouche harmonieuse et fruitée s'exprime avec précision sur des tanins enrobés. Belle finale épicée et généreuse. Un vin à déguster dans l'exubérance de sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS

Son tempérament convivial et décomplexé en fait le complice d'une planche de charcuterie, de viandes rouges grillées ou des tacos végan. Pour les amateurs d'accords plus originaux, cette cuvée donnera parfaitement la réplique à un canard aux olives ainsi qu'à des spécialités asiatiques.

DEGRÉ D'ALCOOL

13,5 % Vol.

CERTIFICATIONS / LABELS

BIO UE + V-Label Vegan

