

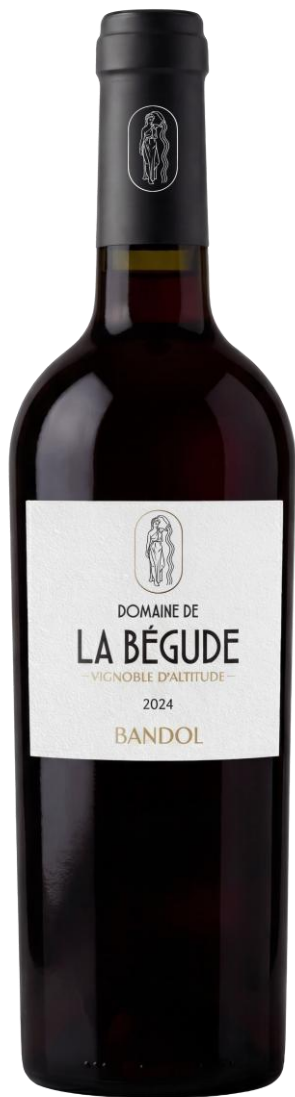


DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

DOMAINE DE LA BÉGUDE ROUGE | m.2024

AOP BANDOL ROUGE
BIO ET DEMETER



Bandol d'altitude, frais, fruité, élégant aux tanins fins. Un esprit Côte de Nuits face à la mer.

Production : 28.200 bouteilles.

TERROIR

Vignoble d'altitude : parcelles situées entre 381 et 418 mètres.

Sol : Calcaire à rudistes sur marnes bleues du Turonien et grès ferrugineux sur ciment calcaire du Coniacien.

Situation : Vignes en coteaux et en restanques exposées au sud.

Âge des vignes : 42 parcelles âgées de 10 à 49 ans.

ASSEMBLAGE

MOURVÈDRE 88 % | GRENACHE NOIR 12 %

VENDANGE

Date de vendange : du 25/09 au 27/09.

Approche biodynamique : récolte après un cycle de lune ascendante.

Vendange : manuelle en petites cagettes. Tri à la parcelle et à la réception en cave.

Rendement : 17,8 hL/Ha.

VINIFICATION

Macération : 15 à 18 jours.

Débourbage : de 4 à 2 pigeages manuels / jour selon la dégustation.

Fermentation alcoolique : spontanées grâce à la flore naturelle du raisin.

Élevage : 20 mois en foudres de chêne français et autrichien de 25 hL, 30 hL, 35 hL et 41 hL.

MÉTÉOROLOGIE 2024

- Hiver : doux et pluvieux.
- Printemps : frais et régulièrement arrosé.
- Été : sec, avec des températures clémentes.
- Septembre : 4 épisodes méditerranéens cumulant 136 mm, sans incidence qualitative.

Impact sur Domaine de La Béguide Rouge 2024 : signature septentrionale, pureté aromatique, buvabilité, style contemporain.

ANALYSES

Degré d'alcool : 12,5 % Vol. • Sucres : 0,2 g/L • Acidité tartrique : 5,7 g/L • pH : 3,44.

SERVICE

Température de service : 16 °C.

Accord végétal : dahl de lentilles corail, curcuma, chou-fleur rôti, herbes fraîches.

Accord classique : tajine d'agneau aux pruneaux, épices et amandes grillées.

Bouchon technique : DIAM 5 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2022 : Guide RVF 90pts.

2021 : Decanter 97pts, Guide RVF 90pts, Vert de Vin 92pts.

2020 : Guide Hachette 1 étoile, James Suckling 92pts, Decanter 90pts, Jancis Robinson 17/20, Guide RVF 91pts.

