



DOMAINE DE
LA BÉGUDE

- VIGNOBLE D'ALTITUDE -

DOMAINE DE LA BÉGUDE
ROSÉ | m.2025

AOP BANDOL ROSÉ
BIO ET DEMETER



Bandol rosé d'altitude, signature mourvèdre. Frais, précis, avec une finale saline.

Production : 46.600 bouteilles.

TERROIR

Vignoble d'altitude : parcelles situées entre 369 et 416 mètres.

Sol : calcaire à rudistes sur marnes bleues du Turonien.

Situation : vignes en coteaux et en restanques exposées au sud et au nord-ouest.

Âge des vignes : 35 parcelles âgées de 4 à 50 ans.

ASSEMBLAGE

MOURVÈDRE 71 % | CINSULT 23 % | GRENACHE NOIR 6 %

VENDANGE

Dates de vendange : du 12/09 (Cinsault) au 21/09 (Mourvèdre).

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

Rendement : 27,1 hL/Ha.

VINIFICATION

Pressurage : lent et à basse pression (< 0,55 Bar), programme spécifique à chaque cépage.

Débourbage : léger (200 - 250 NTU).

Fermentation alcoolique : spontanée grâce aux levures indigènes du raisin. Pas de malolactique.

Élevage : en cuves inox, sur lies fines, pendant 5 mois.

MÉTÉOROLOGIE 2025

- Hiver : relativement sec et doux.
- Printemps : chaud et très pluvieux (302 mm de mars à mai).
- Été : très chaud (+2,8°C / normale) et aride (seulement 26 mm de début juin à fin août).
- Septembre : des orages cumulant 199 mm de précipitations ont permis un fin de maturation optimale.

Impact sur Domaine de La Béguide Rosé 2025 : exubérance, complexité, finesse.

ANALYSES

Degré d'alcool : 12,5 % Vol. • Sucres : 0,2 g/L • Acidité tartrique : 4,5 g/L • pH : 3,49.

SERVICE

Température de service : 12 °C.

Accord végétal : poivrons del piquillo rôtis aux herbes de Provence.

Accord classique : cevice de daurade, fenouil et pomme verte.

Bouchon technique : DIAM 5 Origine. Liège de Provence.

PRESSE RÉCENTE

2025 : Decanter World Wine Awards 95pts (Or, Meilleur Bandol Rosé du concours 2026)

2024 : Guide Hachette 2 étoiles : « les parfums balsamiques et mentholés enrichissent son nez complexe de fraise écrasée, de poivre blanc et d'agrumes. Ample, gras et onctueux, mais sans aucune lourdeur, soutenue par une fine tension anisée. Bandol renversant. »

2023 : Wine Enthusiast 94pts (Top 100 #37), James Suckling 92pts, RVF 91pts, Jancis Robinson 17/20.

2022 : Wine Enthusiast 90pts, James Suckling 91pts, RVF 90pts, Le Figaro 91pts (Top 30 meilleurs rosés).

2021 : Vinous 93pts, Wine Enthusiast 90pts, Jancis Robinson 17/20, Drinks Business 91pts.

