

DOMAINE DE LA BÉGUDE

La Brûlade 2007

Cuvée issue de la parcelle culminant l'appellation, surplombant la mer, à 410 mètres d'altitude au pied de la Montagne de la Sainte Baume. Bénéficiant d'un fort ensoleillement, tempéré par la brise marine et la fraîcheur des nuits

Origine: AOP Bandol

Alc./vol: 13,5%

Assemblage: Mourvèdre 95%,
grenache 5%.

Sol: Argilo-calcaire

Culture: Agriculture biologique certifiée
par label Ecocert

Vendange: Manuelle en petites caisses

Vinification: Double tri, éraflage total,
pressurage des baies avec macération pelliculaire.
Pigeage régulier. Levures indigènes pour une
fermentation alcoolique 15j et malo-lactique complète
sous bois.

Elevage: 18 mois en barrique et demi-muids chêne
origine France.

Production: 2000 bouteilles

Mise en bouteille: Au domaine

Domaine de la Béguide
Route des Garrigues La Cadière d'Azur
83 330 Le Camp du Castellet
Tél.: 04 42 08 92 34

contact@domainedelabegude.fr www.domainedelabegude.fr