

# DOMAINE DE LA BÉGUDE

## *Rouge 2006*

**Origine:** Bandol

**Alc./vol:** 13.5%

**Assemblage:** Mourvèdre 85%, grenache 15%

**Sol:** Argilo-calcaire

**Culture:** Agriculture biologique certifiée par Ecocert.

**Rendement:** 23 hectolitres/hectare

**Vendange:** Manuelle en petites caisses

**Vinification:** Double tri, éraflage total, pressurage des baies et macération longue avec pigeages manuels réguliers pour une extraction phénolique optimale. Levures indigènes pour une fermentation alcoolique 10j et malo-lactique effectuée durant élevage sous bois.

**Elevage:** 18 mois en barrique et demi-muid chêne de 600L

**Production:** 15 000 bouteilles

**Mise en bouteille:** Au domaine

Domaine de la Bégude

Route des garrigues 83 330 Le Camp du Castellet

Tél.: 04 42 08 92 34

[contact@domainedelabegude.fr](mailto:contact@domainedelabegude.fr) [www.domainedelabegude.fr](http://www.domainedelabegude.fr)