

DOMAINE DE LA BEGUDE

Rosé 2006

Origine : Bandol

Alc./vol : 13,5%

Assemblage : Mourvèdre 80%, Grenache 10%,
Cinsault 10%

Sol : Argilo-calcaire

Culture : Agriculture biologique certifiée
par Ecocert

Rendement : 24hl/ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Vendange : Manuelle en petites caisses,
double tri, éraflage total, foulage et pressurage
des baies lent, à basse pression, suite à une
macération de quelques heures.
Débourbage à froid, avant fermentation
alcoolique.

Vinification : Fermentation avec levures
Indigènes.

Elevage : sur lies fines

Domaine de la Bégude

Route des Garrigues - 83330 Le Camp du Castellet

Tél.: 04 42 08 92 34

contact@domainedelabegude.fr www.domainedelabegude.fr