



## IGP MÉDITERRANÉE ROUGE 2021 " CADET DE LA BÉGUDE " DOMAINE DE LA BÉGUDE / BIO

Pays : France  
Région : Provence  
Sous région :  
Cépage(s) : 35% Mourvèdre, 35% Grenache, 30% Cinsault



### Note de dégustation :

La robe est de teinte incarnat, profonde et brillante. Le nez révèle un parfum de cerises noires, avec des notes de garrigues et d'épices. La bouche est harmonieuse et fruitée avec une finale épicée et chaleureuse, sur des tanins élégants.

Température de service : Entre 16 et 17 C°  
Potentiel de garde : 8 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Il est idéal servi avec : viandes rouges grillées ou en sauce, gigot d'agneau, canard aux olives ou laque, brochettes de porc aux pruneaux, pintades, jambon ibérique de Bellota. De par son caractère fruité et sa jeunesse, il fera merveille avec la cuisine méditerranéenne et asiatique.

### Commentaires du sommelier :

Le Cabet de la Bégude profite du savoir faire unique de l'équipe de ce prestigieux domaine de Bandol. Vinifié dans un style plus simple et plus accessible que son grand frère, ce vin gourmand, généreux et fruité ravira les amateurs de découvertes du sud. Un vin facile à boire, gorgé de soleil et de saveurs, qui s'apprécie en toutes occasions.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

