



BANDOL BLANC 2022 DOMAINE DE LA BÉGUDE / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : clairette, ugni blanc, rolle

Note de dégustation :

Belle couleur jaune pâle brillante. Nez subtil et raffiné évoquant les fleurs blanches, l'anis, les herbes (garrigues) et les fruits blancs. Au palais, c'est un vin très raffiné qui allie onctuosité et fraîcheur. Un vin d'une parfaite harmonie et possédant une bonne longueur.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Calamars à la plancha, dorade et fenouil en papillote, légumes méditerranéens grillés

Commentaires du sommelier :

Situées sur le point culminant de l'appellation Bandol, à 410 mètres d'altitude, les vignes du domaine sont entourées de garrigues et de forêts apportant à ce terroir une biodiversité incomparable de la faune et de la flore. Dans une volonté de protéger cette nature sauvage, le Domaine de La Béguède a proscrit tout désherbants, pesticides et engrais chimiques depuis 1996. Implanté au cœur de 300 hectares de nature préservée, loin de toute pratique culturale non bio, la propriété bénéficie d'une chance inestimable.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

