



BANDOL ROSÉ 2021 " L IRRÉDUCTIBLE " D. DE LA BÉGUDE / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 95 % Mourvèdre, 5 % Grenache



Note de dégustation :

Superbe couleur rose corail profonde. Nez complexe évoquant les fruits des bois (mûres, cassis) ainsi que la cerise. Les épices et les notes de garrigues complètent cette belle palette aromatique méditerranéenne. La bouche est riche avec beaucoup de caractère et d'intensité. Le vin est sec mais vineux, structuré et avec une grande fraîcheur en finale. Sa longueur en bouche impressionne. Un Grand vin de gastronomie.

Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viandes rosées et rouges grillées (agneau, bœuf, canard).

Commentaires du sommelier :

Située sur le point culminant de l'appellation Bandol, à plus de 400 mètres d'altitude, les vignes de mourvèdre du domaine de la Bégude font face à la méditerranée tout en étant entourée de garrigues et de forêt apportant à ce terroir si singulier une richesse exceptionnelle en biodiversité. La cuvée Irreductible exprime ce lieu et ce cépage unique dans grande complexité aromatique et dans une concentration en bouche ainsi qu'un équilibre remarquable. Vin de gastronomie, il accompagnera vos repas soignés et de belles grillades d'été.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

