

BONGOÛT

Fiche Technique

Domaine de La Bégude Cuvée Amphore 2021 Vin Blanc de Bandol AOC

La cuvée Amphore du Domaine de La Bégude naît de vieilles vignes d'une quarantaine d'années qui s'épanouissent sur un sous-sol argilo-calcaire sur le point culminant de l'appellation Bandol.

Appellation : AOP Bandol

Alc. vol. : 12%

Assemblage : Clairette 80%, Ugni blanc 10%, Rolle 10%

Sol : Argilo-calcaire

Culture : Agriculture biologique certifiée par Ecocert depuis 2006.

Age moyen des vignes : 40 ans

Vendanges : Manuelle en petites caisses, double tri, éraflage total, foulage et pressurage direct des baies lent, à basse pression après macération de quelques heures. Débourage à froid, avant fermentation alcoolique.

Vinification : Fermentation avec levures indigènes.

Malolactique en amphore.

Elevage : 6 mois en amphore.

Accords mets & vins : La cuvée Amphore du Domaine de La Bégude se mariera parfaitement avec un poisson grillé aux herbes de Provence, une volaille, un plat terre et mer ou sucré-salé, ou encore une cuisine exotique.

