



### UN VIGNOBLE DE SEPT CEPAGES

Les cépages noirs plantés à La Bégude sont le Mourvèdre (65%), le Grenache, le Cinsaut et le Carignan ; les blancs sont l'Ugni Blanc, la Clairette et le Rolle ou Bourboulenc. La densité de plantation oscille entre 4 500 et 5 000 pieds à l'hectare, sur un terroir principalement marneux et argileux, avec sous-sol calcaire. Les rendements volontairement maîtrisés favorisent la concentration des vins et une maturité homogène des grappes. Ils se situent aux environs de 30 hectolitres à l'hectare.

Les vins rouges sont issus à très forte majorité de Mourvèdre, dont les pieds, souvent âgés, sont taillés en gobelet de façon sévère. La vendange est triée deux fois et éraflée. Le vin n'est ni collé, ni filtré. Il est élevé environ 18 mois en barriques de chêne français. En revanche les vins rosés bénéficient de l'apport des quatre cépages noirs et représentent un assemblage de vins issus de pressées et de vins issus de saignées. Les jus sont vinifiés séparément. Enfin les vins blancs dont une partie est également élevée en barrique, ne constituent qu'une micro production, de l'ordre d'une centaine de caisses. La totalité des vins de La Bégude sont mis en bouteille au domaine.