

PRESENTATION SUCCINCTE DU DOMAINE DE LA BEGUDE



Particularité : vignes les plus élevées de l'appellation Bandol (400 mètres d'altitude)

Superficie du domaine : 500 hectares

Superficie du vignoble : 17,5 hectares.

Cépages plantés : Rouge & rosé : Mourvèdre à 65% BLANC : UGNI BLANC A 40 %

Grenache à 20%

Clairette à 40 %

Cinsault à 10 %

Rolle à 20 %

Carignan à 5 %

Densité de plantation : 4500 /5000 pieds à l'hectare.

Âge moyen des vignes : 29 ans

Terroir : Sols marneux et argileux sur sous-sol calcaire.

Rendement : 30 hectolitres /hectare

Vendanges : Manuelles

Fertilisation : Engrais organiques mixtes (végétaux et animaux).

Spécificité : Travail du sol comprenant les quatre façons traditionnelles. Pas d'utilisation de désherbant, de pesticide, ni d'engrais chimiques ni de produit de synthèse chimique, en cours de certification en agriculture biologique.

Type de cuves : cuverie inox thermorégulable

Mise en bouteille : au domaine.

Production : environ 20 000 bouteilles de rosé et 15 000 de rouge, 1500 bouteilles de blanc.

Oliviers : 1 500 arbres plantés en restanques (terrasses)

Variété plantés : Aglandau, bouteillan, brun, pardiguet, et picholine

FICHE TECHNIQUE VIN ROUGE 2004



Taille : sévère en gobelet

Vendange : manuelle, tri sur le cep et à l'arrivée au chai, entièrement éraflée

Pourcentage dans l'assemblage : 90% de Mourvèdre, 10% de Grenache

Vinification alcoolique : entre huit et dix jours

Macération : 60 jours pour le 2000, entre 60 et 90 jours pour le 2001, 30 jours pour le 2002, 45 jours pour le 2003, 7 jours pour le 2004.

Fermentation malolactique : faite en barrique sur l'année et demi d'élevage pour le 2001 et le 2004, Faite sous le chapeau pour le 2000/2003/2005, en cuve après écoulage pour le 2002.

Elevage : le vin est élevé pendant au moins 18 mois, dans l'ancienne chapelle du VII^e, en barriques de chêne français qualité « allier », mais l'élevage est adapté au millésime. Le 1997 et le 2003 ont, par exemple passé 24 mois en bois.

Les barriques sont renouvelées tous les ans par quart ou par tiers.

Un soutirage est effectué tous les trois mois sauf pour les vins fermentant en barriques.

Spécificité : non collé, vin non filtré.