

La cave → L'actualité du vin

Provence

Le bandol rosé 2007 de La Bégude

De cette magnifique propriété de cinq cents hectares dont dix-sept de vignes, perchée à quatre cents mètres d'altitude, on prend de la hauteur sur l'appellation Bandol et on domine toute la baie de La Ciotot...

Dirigé par Guillaume Tari depuis 1996, La Bégude vinifie des rouges et des rosés, ce dernier étant issu d'un assemblage de vins de presse et de saignés issus des quatre cépages noirs de la propriété, mourvèdre, grenache, cinsault et carignan.

On réservera ce rosé 2007, chaud, long en bouche, jouant sur des notes de fruits rouges et de garrigue, issu d'une année très ensoleillée, pour un dîner

au milieu des cigales. (14 euros.
Le site : www.domainelobegude.fr)

