



La Brulade 2018

Im Glas funkelt La Brulade, der Topwein der Domaine de la Bégude, in tiefem Purpurrot. Die Nase nimmt eine ausgewogene Struktur wahr. Am Gaumen intensiv fleischige Noten von Garrigue (Zwergsträucher wie Rosmarin, Thymian, Lavendel und Salbei - charakteristisch im mediterranen Raum) und schwarzem Pfeffer. Die Tannine sind seidig weich, der Abgang schier endlos.

Produzent	Domaine de la Bégude
Kategorie	Rotwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Subregion	Bandol
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5000 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2038
Traubensorten	Mourvèdre, Grenache
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Zusatzinfo	Biologisch / Vegan
Artikelnummer	317450
Passt zu	edlen Fleischstücken, Käse, Schmorgerichten, Lamm, Rind
Bewertungen	James Suckling 92/100



Vinifikation

Die Weinlese erfolgt manuell. Danach wird der Wein während 18 Monaten im 600 Liter Foudre ausgebaut.

Terroir

Die Domaine de la Bégude umfasst ein Gebiet von 500 Hektar, wovon 30 mit Reben bepflanzt sind. Sie liegt auf über 400 Metern wie ein luftiger Balkon über dem Mittelmeer und wird vom Mistral umweht. Von dieser Höhe aus reicht der Blick weit über die Bucht von La Ciotat. Die Seeluft temperiert die, wie ein Mosaik angeordneten, 55 Parzellen.





Geschichte

Die Geschichte dieser Domaine, entlang der alten Strasse zwischen Marseille und Toulon gelegen, ist rund 1000 Jahre alt. La Bégude war ein beliebter Zwischenstopp zur Verpflegung und Übernachtung, woher auch der Name rührt: 'Beguda' bedeutet im Provenzalischen 'Getränk' oder 'Ort, an dem man trinkt'. Ebenso diente La Bégude als Zufluchtsort, wenn auf der Strasse wieder der sogenannte Robin Hood der Provence, Gaspard de Besse, sein Unwesen trieb.

