Appellation : IGP Méditerranée  
Assemblage : 70 % Grenache, 25 % Cinsault, 5 % Mourvèdre  
Degré d’alcool : 12,5 % vol  
Sol : Argilo-calcaire  
Culture : Certifiée biologique par label Ecocert (+ équivalence NOP)  
Rendement : 50 hl/ha  
Vinification : Pressurage direct des baies, macération sur bourbes et fermentation avec levures indigènes à basse température afin de préserver le fruit  
Elevage : En cuve inox sur lies fines avec bâtonnage réguliers  
Garde : Vin à déguster dans l’exubérance de sa jeunesse

Vin de plaisir au parfum floral, d’aubépine, de rose et de fruits d’été, Cadet de La Bégude rosé 2022 offre une bouche ronde, fruitée, désaltérante. Avec ses notes de pêche blanche, d’abricot et d’agrumes, Cadet de La Bégude rosé 2022 révèle en finale une grande fraicheur.

Cadet de La Bégude se mariera parfaitement à l’apéritif ou en accompagnement de poissons grillés, crustacés, sushis, volailles ou côtelettes d’agneau. Un vin parfait à déguster dans l’exubérance de sa jeunesse.