

Domaine Tempier Bandol rosé 2018

Prix du produit :

138,00 €



caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2018

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

La présence de mourvèdre lui donne beaucoup de caractère, d'équilibre et de complexité sur la garde. Ce rosé attire par sa puissance au nez en parfum de fruits et de fleurs. Sa bouche ample, ronde aux arômes de fruits (pêche, grenade...) avec une légère teinte d'épices dévoile une belle fraîcheur par son équilibre acide.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER **+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine Tempier Bandol rosé 2018

Guide Bettane et Desseauve 2020 (août 2019) : 14/20. *Désaltérant, droit et souple, un rosé sur la pureté d'expression, vinifié avec précision. Il gagnera en profondeur et complexité avec quelque temps de plus en cave.*

Accords mets et vins : pizzas, sardines et fritures, saumon, tapenades et anchoiades, quiches.

La Revue du Vin de France (mai 2020) : 16/20. *Le millésime 2018 n'est pas d'une ampleur remarquable mais il a engendré des rosés d'une grande finesse, capables de vieillir à Bandol. A condition toutefois de dépasser les 50% de mourvèdre dans les assemblages. Encore timide, le nez fait place à une bouche d'une vigueur inattendue pour l'année et d'une puissance domptée par un léger*

élevage en barriques.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2019): 89-92/100. *Still in tank at the end of February, Tempier's 2018 Bandol Rose marks another successful vintage for this consistent standout. It's light to medium-bodied, not overly ripe or rich, but all about balance and refreshment. Tangerine and melon aromas and flavors hit all the right notes, lingering on the already elegant finish.* Drink date 2019-2021.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Le rosé est issu d'une sélection de parcelles de vignes à moyenne d'âge de 20 ans offrant de petits rendements d'où une concentration et l'expression de chaque cépage qui se révèlent dans ce vin avec beaucoup d'intensité.

La présence de mourvèdre lui donne beaucoup de caractère, d'équilibre et de complexité sur la garde. Ce rosé attire par sa puissance au nez en parfum de fruits et de fleurs. Sa bouche ample, ronde aux arômes de fruits (pêche, grenade, etc.) avec une légère teinte d'épices dévoile une belle fraîcheur par son équilibre acide.

Les vendanges s'effectuent à la main. Côté maturation des raisins, on recherche un peu de fraîcheur, d'acidité et un degré moindre que pour les rouges. Elles sont réparties sur quatre semaines et commencent à partir de la dernière semaine du mois d'août. Vendanges dans des caisses de 30 kg ; grappes entières ; le tri s'effectue à la vigne et au chai. Après égrappage total, les jus sont issus de pressurage direct et macération pelliculaire à froid de manière à extraire des arômes de fruits et obtenir une couleur pâle. Nous faisons très peu de saignée. Ensuite on procède à une vinification classique de type vin blanc avec maîtrise des températures. Les rosés sont conservés durant 8 mois en cuves béton avant la mise en bouteille.

CEPAGES : Mourvèdre (50 %), Grenache (28%), Cinsault (20%), Carignan (2%). Age moyen des vignes 20 ans.

TERROIR : Cépages issus de divers terroirs du domaine avec des expositions variées. Sol argilo-calcaire.

CULTURE : Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques.

VENDANGES : Vendanges manuelles en caisses de 30 kg. Tri à la vigne et à la cave.

VINIFICATION : Extraction du jus par pressurage direct (grappes foulées et égrappées) ou macération pelliculaire à froid (12°C) et saignée (entre 5 et 10%).

DEGUSTATION : Vin limpide aux reflets saumonés accompagnant beaucoup de mets et surtout la cuisine provençale. Le servir aux alentours de 11°C.
