

# Domaine Tempier Bandol rosé 2020



Prix du produit :

**138,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2020

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 91/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

## 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 d'agrumes (pamplemousse rose). Sa bouche ample, ronde avec une légère teinte d'épices dévoile une belle fraîcheur par son équilibre acide.

## Description du produit :

### PRÉSENTATION DU DOMAINE TEMPIER

#### + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK **Domaine Tempier Bandol rosé 2020**

**La Revue du Vin de France** (Rosés de Provence : ses terroirs de prédilection - Karine Valentin - n°650, mai 2021) : 91/100 . *Nez de fleurs. La bouche possède une intensité et une ampleur remarquables, une pointe de sucrosité, une concentration radieuse et des tanins racés. Ce rosé de garde, avec ses 52 % de mourvèdre, n'était pas tout à fait en place.*

**Le figaro** (Gabriel Del Carlo, 22/07/2021) : *«Cela fait désormais plus de 11 ans que je suis arrivé en France, Paris pour être plus précis, et mon œil au sujet des vins rosés à toujours été le même,*

---

*ils n'étaient jamais trop à mon goût, nous confie Gabriele. Après ma visite de ce domaine mythique de Bandol, je suis revenu sur mes a priori, et j'ai clairement reconnu que j'avais eu tort». Ce rosé est une vraie bombe, à la fois désaltérant, rafraîchissant, avec un sublime bouquet d'agrumes, de peau de mandarine, de pamplemousse rose et de petits fruits rouges croquants, avec une belle empreinte florale. Il se boit très facilement, et se marie parfaitement avec une tapenade d'olives, ou des légumes de saison accompagnés d'une anchoïade.*

## **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.

---

