

# Domaine Tempier Bandol rouge 2019 MAGNUM



Prix du produit :

**270,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Daniel Ravier (TEMPIER)

Millésime: 2019

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine

RVF: 92/100

Cépage dominant: mourvèdre

**Description brève du produit :**

Il est certes encore trop jeune, mais quelle complexité ! Quels fruits mûrs ! Attendez un ou deux ans... voire 10 de plus si vous avez la patience. Ce sera un très grand vin.

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Tempier Bandol rouge 2019 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **92/100**. *Superbe identité de bandol rouge, pleinement concentrée et parfaitement concentrée et parfaitement stylisé par un*

élèvage au cordeau. Il atteint un raffinement magnifique. Un rouge gorgé de saveurs ensoleillées pour la garde.

### **Fiche technique rédigée par le domaine :**

Savant assemblage des différents terroirs qui constituent le Domaine Tempier, ce vin est composé de 70 à 75 % de mourvèdre suivant les millésimes, associé à du grenache et du cinsault et une petite pointe (2%) de vieux carignan.

C'est un vin fruité et équilibré que l'on a du plaisir à boire après 3 ou 4 ans mais qui développe un très beau bouquet d'arômes tertiaires (cuir, animal, sous-bois) avec un peu plus d'âge.

Son équilibre lui permet de tenir jusqu'à 15 ans voir plus. La cuvée classique comprend un assemblage de terroirs différents. Au lieu dit du "petit moulin de la Cadière", la vigne s'étend sur des reliefs agencés en restanques orientés sud, la particularité du sol se distingue par la présence de calcaires à rudistes (bivalves du Santonien inférieur - 85 Ma).

Autour du domaine, on trouve des argiles assez lourdes profondes à certains endroits, relativement peu à d'autres, même si ces argiles sont assez compactes on trouve aussi des horizons (strates) colluvionnaires plus limono-sableux, dont on pourrait penser qu'ils jouent un rôle mineur mais qui sont très intéressants car très drainants et pas très riches, donc apportant beaucoup de finesse dans les vins.

**CEPAGES :** Mourvèdre (70 à 75%), Grenache(14 à 16%), Cinsault (8 à 9%), Carignan (2 à 3%).

**TERROIR :** Argilo-calcaire - Ensemble de diverses parcelles du domaine.

**CULTURE :** Travail du sol (en restanques) traditionnel mécanique et manuel, sans herbicides. Surveillance raisonnée de l'état sanitaire sans utilisation de molécules chimiques. Vendanges vertes pour sélectionner la charge des vignes et obtenir un rendement de 30 à 38hl/ha.

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

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle avec égrappage total et levures indigènes. Fermentation de 15 jours à 3 semaines à température régulée en cuves inox ou béton. Elevage en foudres de chêne (25 à 75 hl) de 18 à 20 mois avec fermentation secondaire dite malolactique. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

**DEGUSTATION :** Couleur rubis intense. Nez de fruits noirs. Bel équilibre en bouche. Tanins présents tout en étant souples. Les arômes tertiaires arriveront à 5/6 ans d'âge pour dévoiler des notes de cuir, de sous bois et de petits fruits rouges.