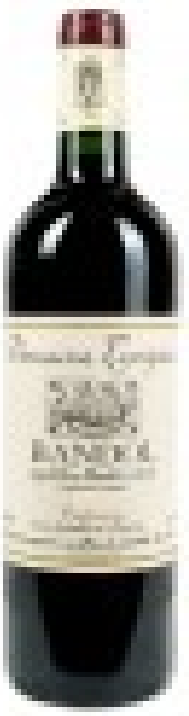
# Domaine Tempier "Cabassaou" Bandol rouge 2019 MAGNUM



**Prix du produit :**

750,00 €

**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: Cabassaou
RVF: 95/100
Cépage dominant: mourvèdre

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Domaine Tempier "Cabassaou" Bandol rouge 2019 MAGNUM**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **95/100**. *Sur le coteau frappé par le soleil, Cabassaou impressionne par sa concentration monumentale. La masse tannique se fondra et la fraîcheur profonde se révèlera. Un grand bandol de garde, stylisée par un élevage d'orfèvre.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Situé à la Tourtine dans sa partie basse, ce terroir d'une très faible surface, bénéficie de conditions particulières : abrité du mistral par le promontoire du Castellet, toujours sous l'influence d'une légère brise qui remonte le long de ses pentes étagées en restanques

(terrasses) courtes, il est orienté Sud / Sud-Ouest pour un ensoleillement maximum.

Ces conditions exceptionnelles permettent au mourvèdre (ici à plus de 95%) d'atteindre une maturité idéale. Les rendements faibles en font un vin rare. Corsé, très puissant avec des tanins très serrés, ce vin est souvent un choc pour ceux qui ont la chance de le déguster : une référence.

Adossée à la colline du Castellet, cette parcelle est protégée des effets trop violents du mistral qu'on peut avoir sur la Tourtine. Au plus fort de la chaleur estivale, elle bénéficie de la remontée de vents thermiques qui apporte une ventilation favorable. Cette parcelle est dotée d'un bagage qualitatif assez exceptionnel qui s'appuie sur des vignes anciennes d'une cinquantaine d'années.

Ces vignes ont été à l'époque, comme une bonne partie de la Tourtine, greffées sur place par Lucien et François Peyraud.

**CEPAGES :** Mourvèdre (95 %), Cinsault (1%), Syrah (4%). Age moyen 50 ans***.***

**TERROIR :** Petite parcelle. située plein sud en bas du coteau de la Tourtine, abritée du mistral. Bénéficie du vent solaire pendant les journées d'été. Maturité exceptionnelle du Mourvèdre grâce au micro climat pour en faire ainsi un vin rare. Sol argilo-calcaire homogène, époque Santonien environ 100 millions d'années.

**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 35hl/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 :** Robe noire foncée. Nez discret dans sa jeunesse qui se développera au fil des ans pour offrir des notes de violette, cuir et fruits noirs. En bouche le tanin aura une grande souplesse, du soyeux ; une complexité avec des notes de fruits et d'épices. Un vin de très grande garde.

**Description brève du produit :**

**95/100 RVF**. La plus mythique des cuvées parcellaires du domaine Tempier, donc sans doute le plus grand Bandol qui existe ! Interdit d'y toucher dans les 5 ans après sa sortie...