

# Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2015



Prix du produit :

**276,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2015

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

94/100 RVF. Terrebrune est l'autre institution de Bandol, avec Tempier. Un domaine mythique mais discret, qui vit une seconde jeunesse avec l'arrivée en 2020 de Jean d'Arthuys aux côtés de la famille Delille, gardienne historique du Temple Terrebrune. Ce Bandol rouge 2015 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en avril 2022 et présente un potentiel de garde d'au moins 10 ans de plus.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE TERREBRUNE  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Domaine de Terrebrune rouge 2015

---

**La Revue du Vin de France** (mars 2023) : **94/100**. *Construit sur des tanins batailleurs, il est doté d'une fraîcheur naturelle remarquable dans ce millésime solaire. Bien concentré, il évolue sereinement vers des saveurs épicées. Sa finale saillante demande une belle pièce de boeuf grillée pour apaiser ses ardeurs.*

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

Cépages: 85% Mourvèdre, 10% Grenache, 5% Cinsault

#### **NOTES DE DEGUSTATION**

- Arômes profonds de fruits noirs (mûres sauvages), de réglisse, sur des notes d'épices
- Avec l'âge, évolution vers le sous-bois, l'humus, la truffe
- Tanins présents, généreux, harmonieux et d'une grande persistance
- Structure charpentée d'une grande tension minérale
- La trame minérale et fraîcheur, empreinte de salinité, s'harmonisent avec le fruit pour offrir des vins au plaisir immédiat aussi bien que des vins à l'incroyable potentiel de garde

#### **SERVIR**

**Quand** : Procure un plaisir immédiat dans sa jeunesse, à son apogée à partir de 8 ans et magnifique d'évolution pour ceux qui ont la patience (30 ans ou plus)

**Comment** : Température de service 16-18°C, en carafe de préférence

**Avec quoi** : Terrebrune s'accorde de manière subtile à toutes les cuisines, aussi bien avec une viande, un saumon, des rougets, un poisson grillé aux herbes ou une cuisine relevée

**Avec qui** : si vous voulez épater des amateurs, partager avec des connaisseurs ou réussir un dîner de copains !

#### **Particularité du millésime 2015:**

Ce millésime est né de la conjonction d'un hiver arrosé, d'un printemps plutôt sec et d'un été très chaud. On peut le caractériser comme un « millésime de feu ». Fougueux et plutôt austère dans sa jeunesse, il dévoile maintenant son fort caractère et son grand potentiel.

Sa structure puissante trouve sa place dans une enveloppe soyeuse, si caractéristique de ce terroir calcaire du Trias. "Une main de fer dans un gant de velours". Les saveurs d'épices se mêlent aux fruits noirs intenses. Ses tanins fermes lui confèrent une longueur en bouche

---

interminable soutenue par une minéralité intense.

Ce vin permet des accords gastronomiques très classiques viandes et gibiers, mais également plus audacieux, tel un poisson, voire un homard.