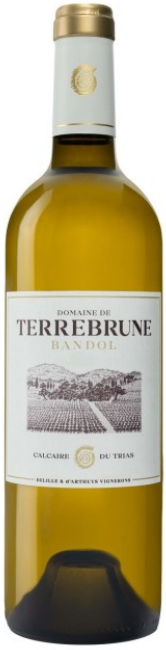
Domaine de Terrebrune Bandol blanc sec 2022



Prix du produit :

176,64 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)
Millésime: 2022
Appellation: Bandol
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 91/100
Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

91/100 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 blanc 2022 à majorité clairette est sorti des caves du domaine en avril 2023 et présente un potentiel de garde d'au moins 10 ans.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine de Terrebrune blanc sec 2022 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : 91/100. "*Terriblement jeune mais tout aussi intense (que le rosé), le blanc 2022, construit à partir de clairette,*

synthétise tout ce que le raisin peut apporter aux blancs de Provence : une énergie minérale pas encore débarrassée d'arômes fermentaires, mais fondant un vin d'un équilibre généreux garant de son évolution."

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 50 % Clairette, 20 % Ugni, 20 % Bourboulenc, 5% Rolle, 5% Marsanne

Climatologie : Ce millésime est né d'une année pauvre en précipitations, combinée à des nuits très chaudes.Millésime chaud et particulièrement sec, 2022 offre des vins d'une belle richesse, généreux et équilibrés.

Elaboration : Respect maximal lors des vendanges, aucun intrant hors dose très faible de sulfite, au niveau du cahier des charges de la biodynamie. Vinification en levures indigènes, élevage en cuve inox, œuf béton et demi-muids de 600L durant 6 mois.
Travail du vin en fonction des rythmes lunaires et planétaires pour permettre une meilleure expression de notre terroir.

Dégustation : Les senteurs de fruits secs se mêlent à des notes anisées, de garrigue, une fraîcheur minérale et iodée.
La bouche est voluptueuse, droite, sa fraîcheur saline est renforcée par de fins amers qui lui offrent une belle longueur et une structure élégante.

Accords mets et vin : Ce millésime s'accorde avec les produits de la mer. On peut faire une belle association avec des ravioles de langoustines, de la crème d'oursins ou encore du chèvre aux herbes de Provence.