

# Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2018 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**117,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2018

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

## Description brève du produit :

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 2018 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en avril 2022 et présente un potentiel de garde d'au moins 20 ans.

## Description du produit :

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

Domaine de Terrebrune rouge 2018

**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 2018:

Ce millésime particulièrement tempéré a créé les conditions optimales pour révéler toute l'énergie et le grand potentiel de ce sol calcaire unique et singulier de Terrebrune.

De par notre travail exemplaire au vignoble et de par notre rigueur d'une cueillette manuelle et sélective il exprime l'équilibre gourmand et complexe du Mourvèdre, cépage roi de Bandol.

Son charme est relevé par des saveurs d'épices et de pâtes de fruits rouges. Ses senteurs iodées et ses saveurs salines souligne sa fraîcheur aromatique. Sans opulence excessive, il se prolonge en bouche par de beaux amers délicats de grande tension. Les tanins sont veloutés et apportent une fine structure qui signe un vin droit et profond à l'image de son terroir

C'est un vin accessible et raffiné que l'on peut apprécier maintenant et que l'on aura plaisir à suivre dans le temps. Il se construira en prenant toute la puissance de son terroir.