

Domaine de Terrebrune Bandol rosé 2023



Prix du produit :

138,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2023

Appellation: Bandol

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

93/100 Castaing/Parker. 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 rosé 2023 à majorité mourvèdre est sorti des caves du domaine en juin 2024 et peut se déguster très jeune, mais aussi évoluer avantageusement pendant au moins 5 ans... voire bien plus !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Domaine de Terrebrune rosé 2023

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juillet 2024) : 93/100. *The 2023 Bandol Rosé from Domaine Terrebrune exhales aromas of spices, grapefruit, pomegranate, red berries and rose petals, followed by a medium to full-bodied, supple and enveloping, tense and crystalline palate with a long, delicate and mouthwatering finish. This is a perfumed, refined Bandol rosé. DRINK DATE 2024-2034.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages: 60% Mourvèdre, 20% Grenache, 20% Cinsault

Le Millésime 2023 :

Malgré un automne et un hiver sec, la vigne a réussi à mûrir les raisins grâce à un été ensoleillé aux températures modérées. Un grand rosé qui associe finesse et structure.

Terroir, Vinification, élevage :

Terroir argilo-calcaire du Trias, unique et singulier, qui donne minéralité, fraîcheur et garde, tout comme le rouge, avec qui le rosé partage aussi les cépages

Culture biologique d'origine, vie organique du sol préservée, enherbement naturel

Sélection stricte des meilleurs raisins, contrôle des rendement (35 hectolitres par hectare). Vendange à la main et tri sur table.

Vinification par pressurage direct, extraction lente et délicate des jus. Fermentation à basse température et élevage en cuve inox, oeuf béton et demi-muids de 600L durant 6 mois.

Mise en bouteilles en jours favorables, en fonction des conditions météorologiques, des cycles lunaires et planétaires.

Dégustation:

Nez expressif sur les fruits noirs (cassis, mûres), la réglisse associée à des parfums de pâtes de fruit et d'écorce d'orange.

La bouche est éclatante sur une fraîcheur minérale calcaire avec de fins amers. Grande droiture avec une longue finale saline.

Potentiel d'évolution et de garde, 15 ans et plus.

Température de service 10 -12 °c

Ce millésime s'accorde avec notre cuisine provençale, des poissons ainsi que les cuisines du

Monde asiatique, exotique et orientale.