

# Domaine de Terrebrune Bandol rouge 2011 (3 bouteilles)



Prix du produit :

**183,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): Reynald Delille (TERREBRUNE)

Millésime: 2011

Appellation: Bandol

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14,5

**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 2011 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**

Domaine de Terrebrune rouge 2011

---

## **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 2011:**

Grand millésime de Bandol grâce à des conditions optimales : été sec et chaud régulé par le Mistral et soutenu par les réserves d'eau d'hiver.

Charnu avec une belle texture de tanin : il exprime toute la finesse et la tension de ce calcaire du Trias.

Son nez de fruits cuits avec des notes d'épices douces évolue vers le cuir, l'humus et le sous-bois.

Sa bouche ample et raffinée, de grande longueur, se termine sur une belle texture tannique.